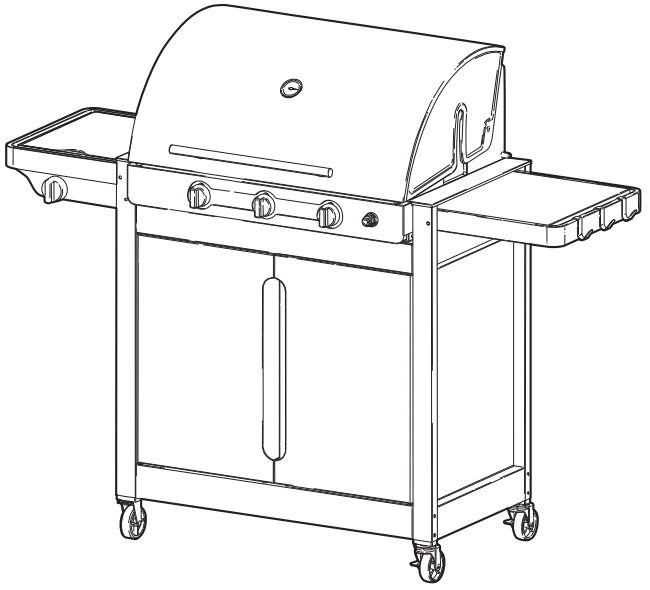
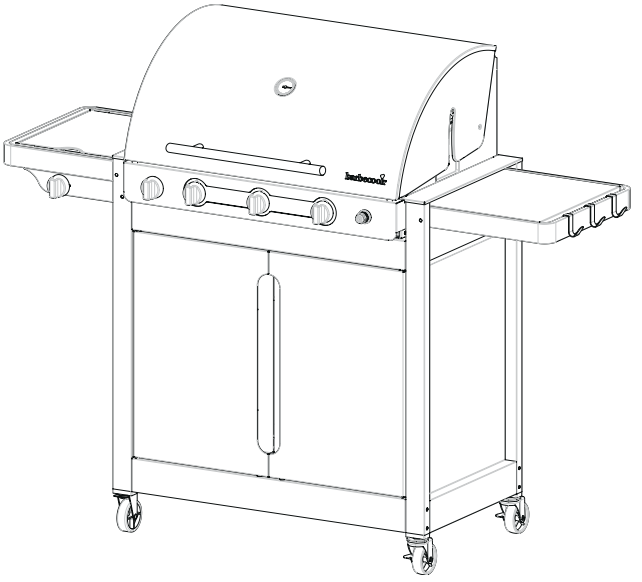
barbecook®



Brahma 4.2 Inox

223.9942.200



Brahma 5.2 Inox

223.9952.200

Brahma 5.2 Ceram

223.9352.200

www.barbecook.com

NL MONTAGE-INSTRUCTIES

Lees aandachtig de instructies alvorens de barbecue te monteren. Monteer de barbecue op een vlakke en propere ondergrond.
Opgelet: Wees voorzichtig tijdens het monteren van de barbecue. Het gereedschap kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen.
Het kan gebeuren dat er vijzen over zijn na de montage.

FR INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Lisez attentivement les instructions avant d'assembler le barbecue. Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre.
Attention : Soyez prudent au cours de l'assemblage du barbecue. Les outils peuvent endommager la surface émaillée.
Il se peut qu'il reste des fixations à la fin de l'assemblage.

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions before installing the barbecue. Install the barbecue on a flat and clean base.
Note: Be careful when installing the barbecue. Tools may damage the enameled surface. Some screws may be left over after installation.

DE MONTAGEANWEISUNGEN

Lesen Sie sich die Anweisungen vor der Montage des Grills sorgfaltig durch. Montieren Sie den Grill auf einem ebenen und sauberen Untergrund.
Achtung: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill montieren. Die emaillierte Oberflache des Grills kann durch das Werkzeug beschadigt werden. Er kann sein, dass nach der Montage Schrauben ubrig sind.

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Leggete attentamente le istruzioni prima di installare il barbecue. Installate il barbecue su una superficie piatta e pulita.
Nota: Prestate attenzione durante l'installazione del barbecue. Gli attrezzi potrebbero danneggiare la superficie smaltata.
Non dimenticate viti presso il barbecue dopo l'installazione.

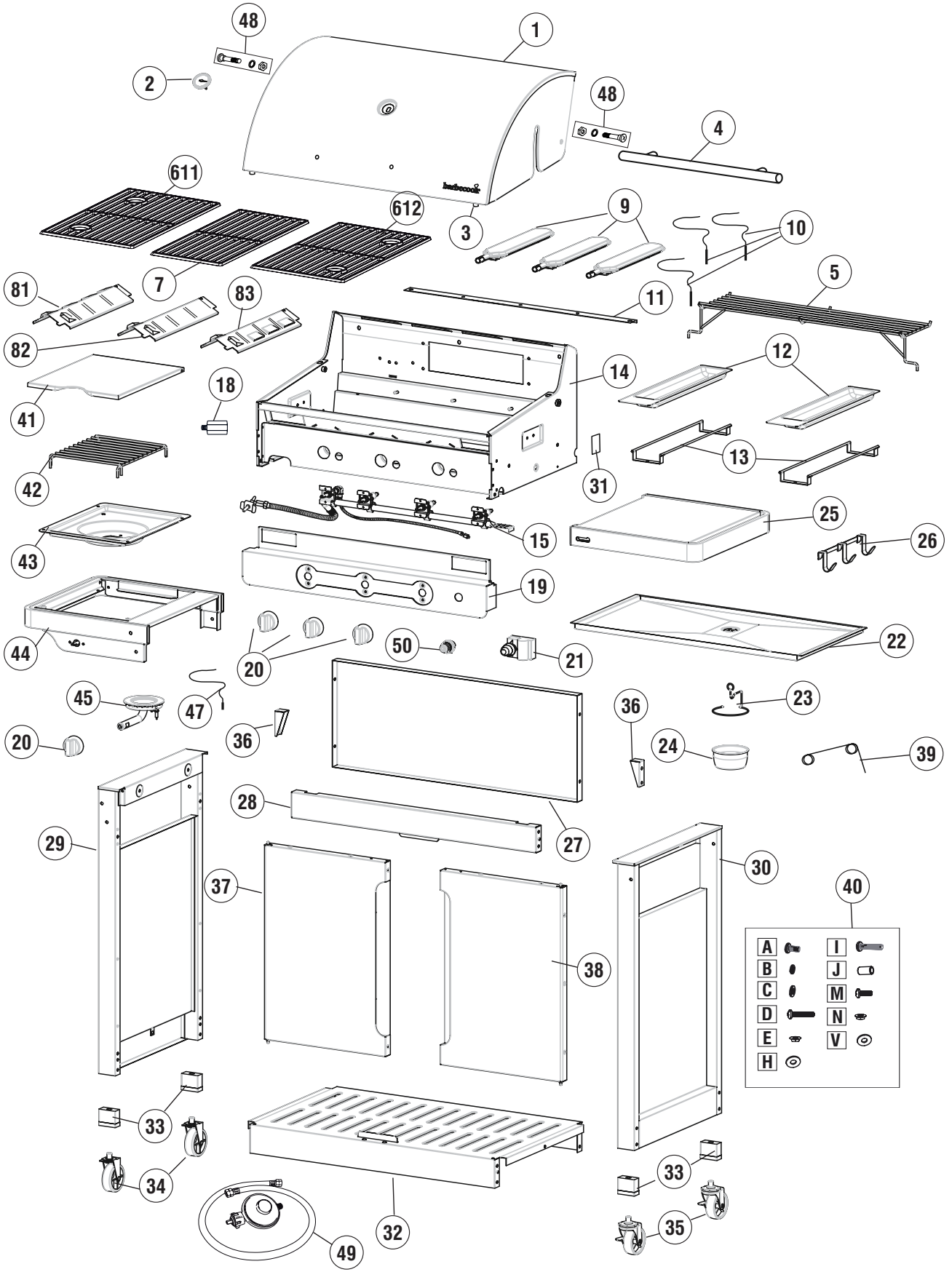
PL INSTRUKCJA MONTAŻU

Przed montażem grilla należy dokładnie zapoznać się z instrukcją. Grill należy montować na płaskiej i czystej powierzchni.
Uwaga: Podczas montażu grilla należy zachować ostrożność. Narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię emaliowaną. Po zakończeniu montażu może pozostać kilka zbędnych śrub.

Brahma 5.2 inox/ceram

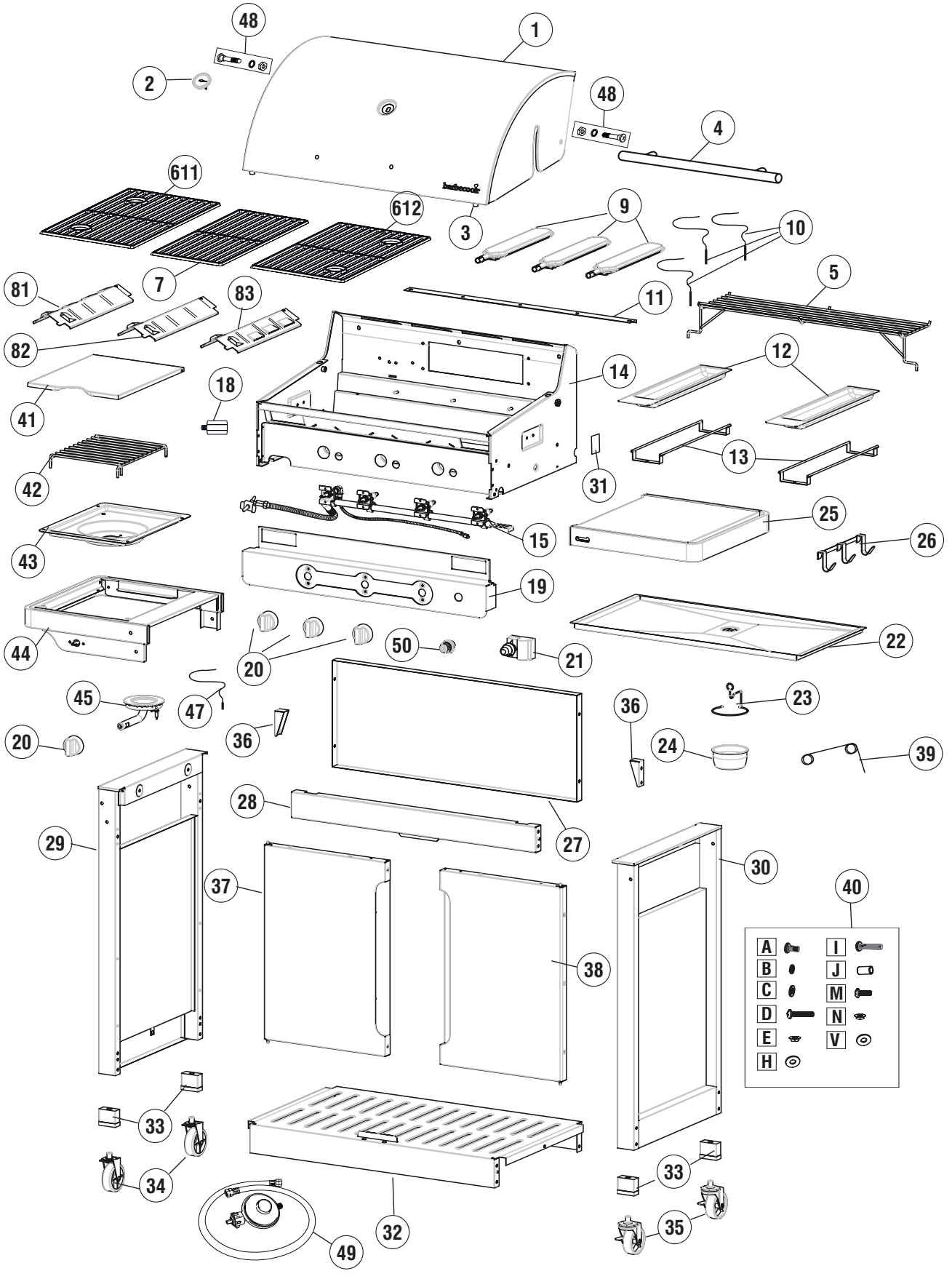
223.9952.200

223.9352.200



Brahma 4.2 inox

223.9942.200

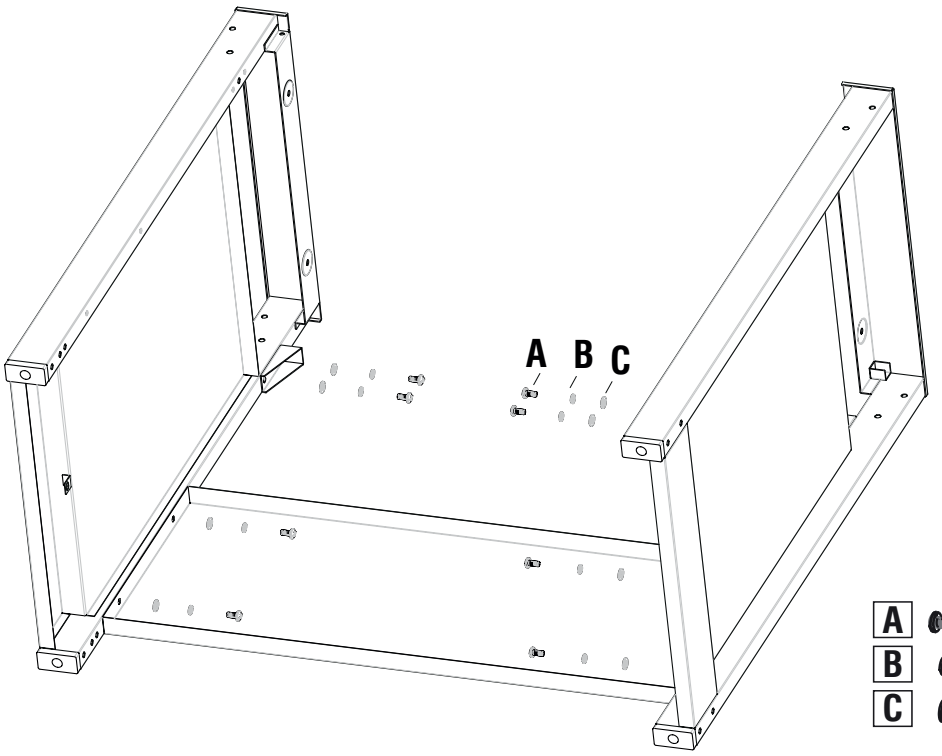


	BRAHMA 4.2 INOX #2239942200		
0	-	44	2279900782
1	2279900022	45	2279900790
2	2279900030	47	2279900805
3	2279900040	48	2279900731
4	2279900052	49	2279020635
5	2279900082	50	2279930480
6	2279000060	51	-
7	2279000070	52	-
9	2279320090	53	-
10	2279900125	54	-
11	2279900140	55	-
12	2279900152	56	-
13	2279900160	57	-
14	2279900180	58	-
15	2279900195	59	-
18	2279022650	60	-
19	2279900260	61	-
20	2279900270	62	-
21	2279900282	63	-
22	2279900300	64	-
23	2279900310	65	-
24	2279900320	81	2279900111
25	2279900340	82	2279900112
26	2279900370	83	2279900113
27	2279900400	611	-
28	2279900440	612	-
29	2279900485		
30	2279900480		
31	2279900510		
32	2279900540		
33	2279900570		
34	2279400100		
35	2279400090		
36	2279900630		
37	2279900670		
38	2279900690		
39	2279900710		
40	2279900736		
41	2279900755		
42	2279900760		
43	2279900770		

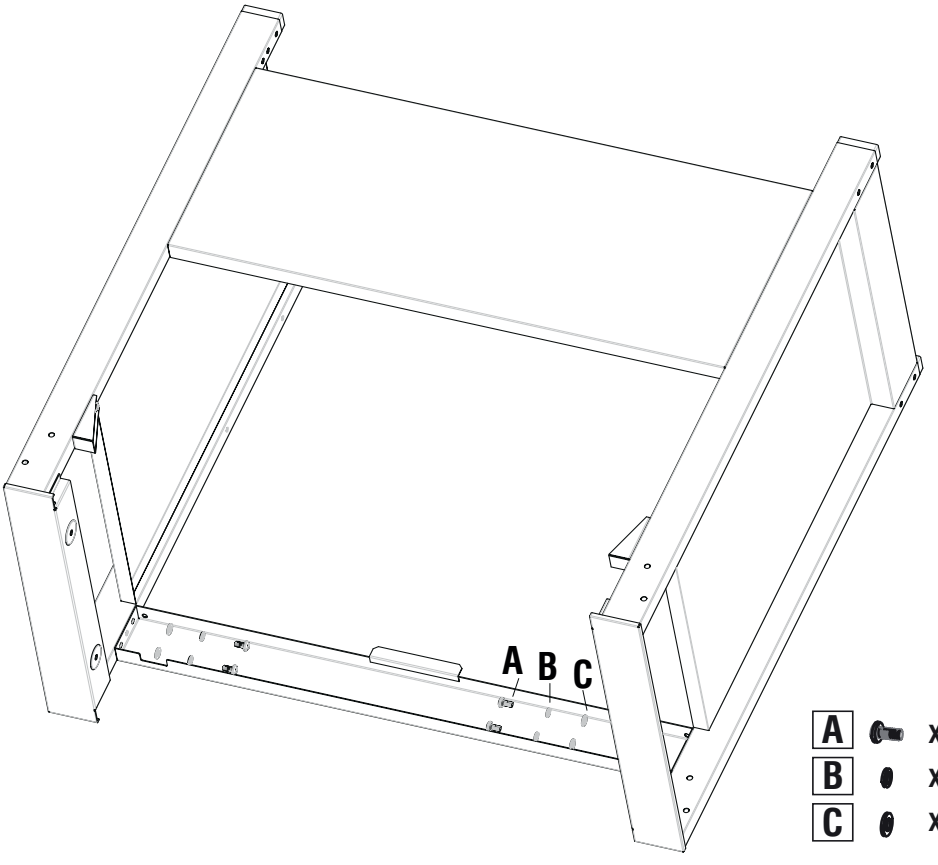
	BRAHMA 5.2 INOX #2239952200		
0	2279900875	44	2279900780
1	2279900022	45	2279900790
2	2279900030	47	2279900805
3	2279900040	48	2279900810
4	2279900052	49	2279900820
5	2279900082	50	2279900830
6	-	51	2279900840
7	2279000070	52	2279900850
9	2279320090	53	2279900860
10	2279900125	54	2279900870
11	2279900140	55	2279900880
12	2279900152	56	2279900861
13	2279900160	57	2279900862
14	2279900185	58	2279900863
15	2279900205	59	2279900864
18	2279022650	60	2279900865
19	2279900265	61	2279900866
20	2279900270	62	2279900867
21	2279900284	63	2279900731
22	2279900300	64	2279020635
23	2279900310	65	2279981420
24	2279900320	81	2279900111
25	2279900350	82	2279900112
26	2279900370	83	2279900113
27	2279900410	611	2279000060
28	2279900450	612	2230232442
29	2279900490		
30	2279900500		
31	2279900510		
32	2279900550		
33	2279900570		
34	2279400100		
35	2279400090		
36	2279900640		
37	2279900680		
38	2279900700		
39	2279900710		
40	2279900740		
41	2279900750		
42	2279900760		
43	2279900770		

	BRAHMA 5.2 CERAM #2239352200		
0	2279900875	44	2279340440
1	2279000010	45	2279900790
2	2279900030	47	2279900805
3	2279900040	48	2279900810
4	2279900052	49	2279900820
5	2279900082	50	2279900830
6	-	51	2279900840
7	2279000070	52	2279900850
9	2279320090	53	2279900860
10	2279900125	54	2279900870
11	2279900140	55	2279900880
12	2279900152	56	2279900861
13	2279900160	57	2279900862
14	2279352140	58	2279900863
15	2279900205	59	2279900864
18	2279022650	60	2279900865
19	2279352190	61	2279900866
20	2279900270	62	2279900867
21	2279900284	63	2279900731
22	2279000220	64	2279020635
23	2279900310	65	2279981420
24	2279900320	81	2279900111
25	2279000250	82	2279900112
26	2279000260	83	2279900113
27	2279352270	611	2279000060
28	2279352280	612	2230232442
29	2279352290		
30	2279352300		
31	2279900510		
32	2279352320		
33	2279900570		
34	2279400100		
35	2279400090		
36	2279352360		
37	2279352370		
38	2279352380		
39	2279900710		
40	2279352400		
41	2279000410		
42	2279900760		
43	2279900770		

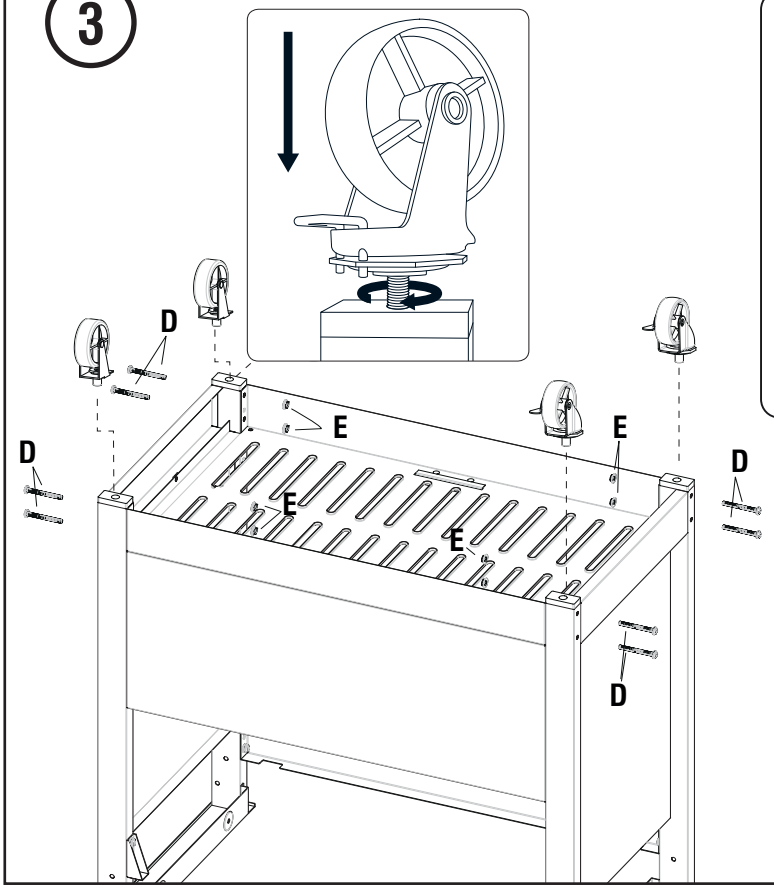
1

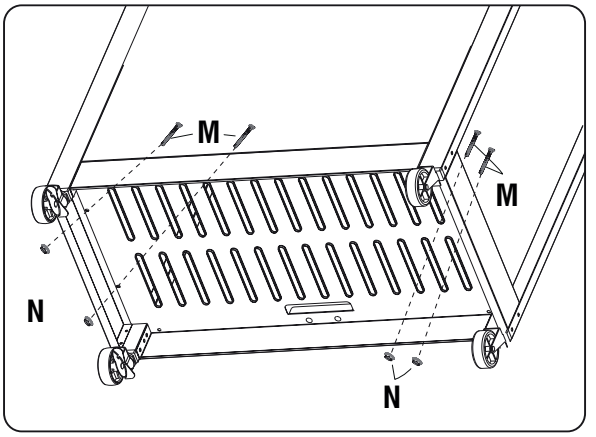


2



3

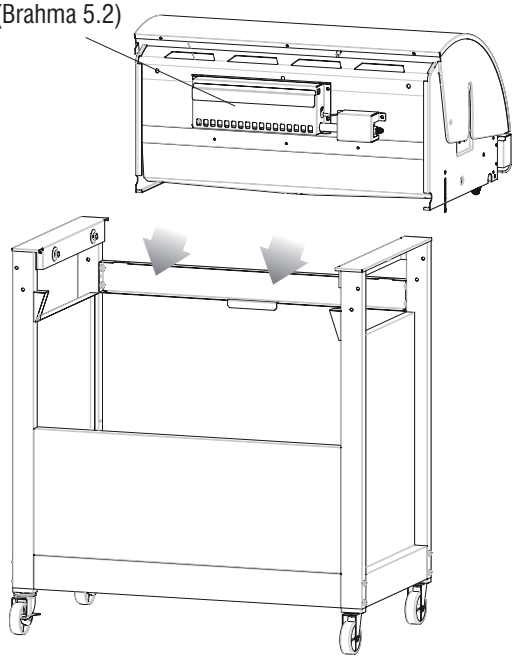


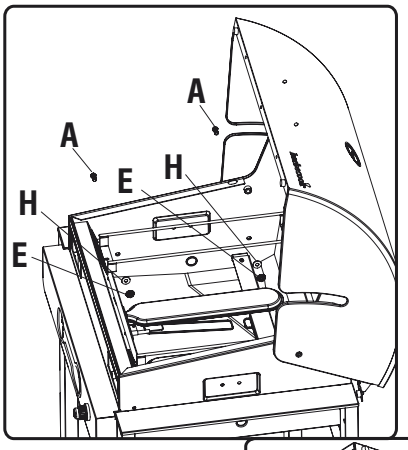


M		X4
N		X4
D		X8
E		X8

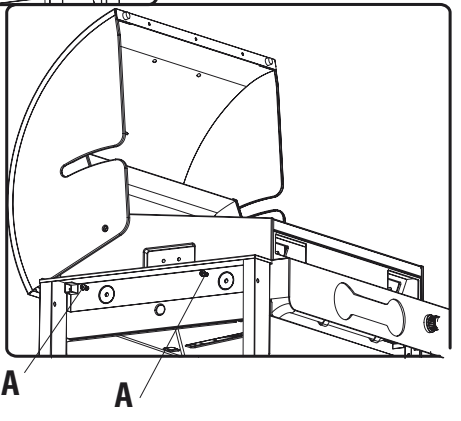
4

(Brahma 5.2)

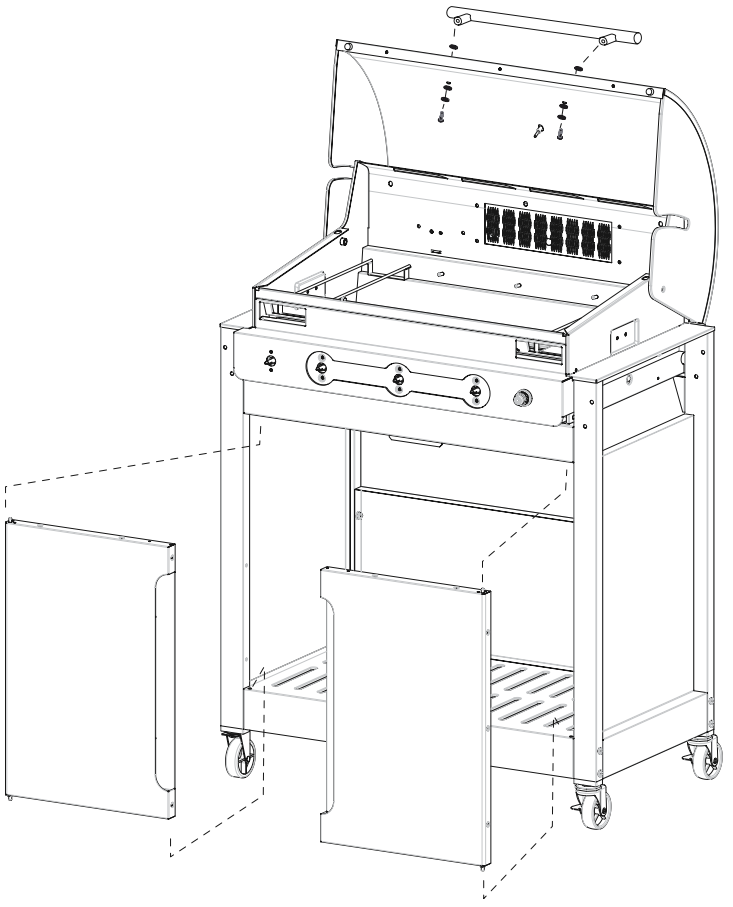




A		X4
E		X4
H		X4



5



A X8

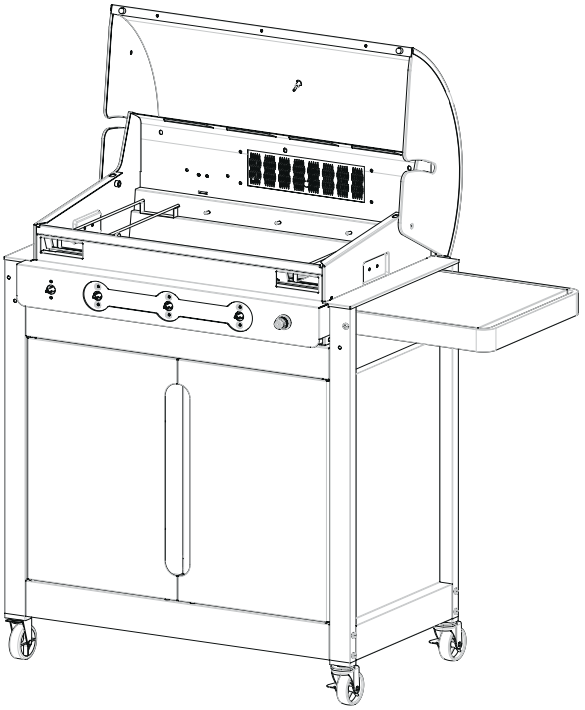
B X8

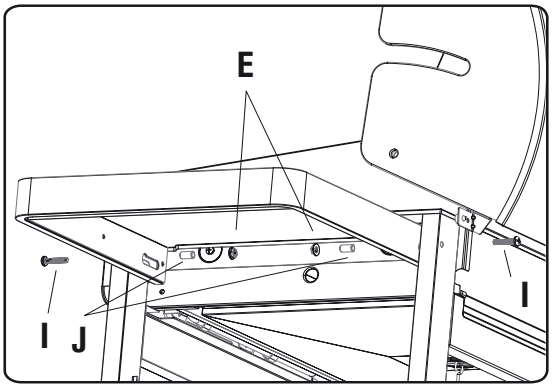
C X8

V X2

Only for CERAM version

6



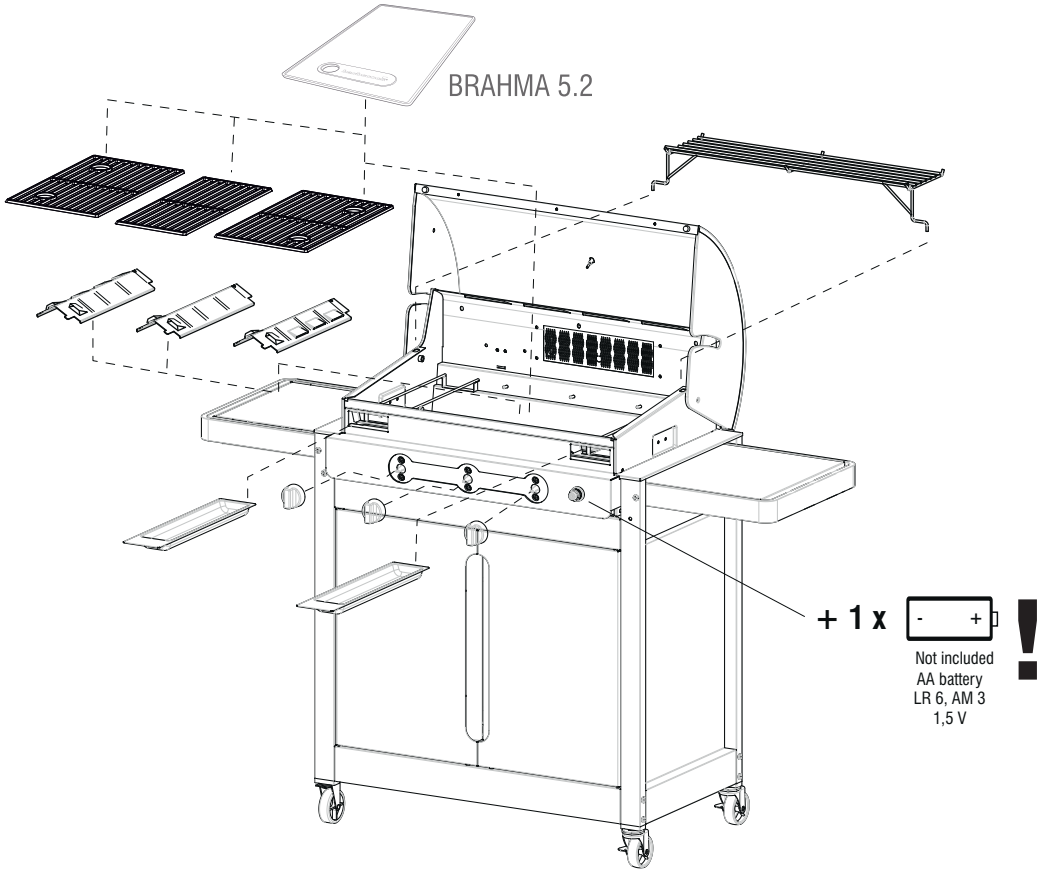


E X2

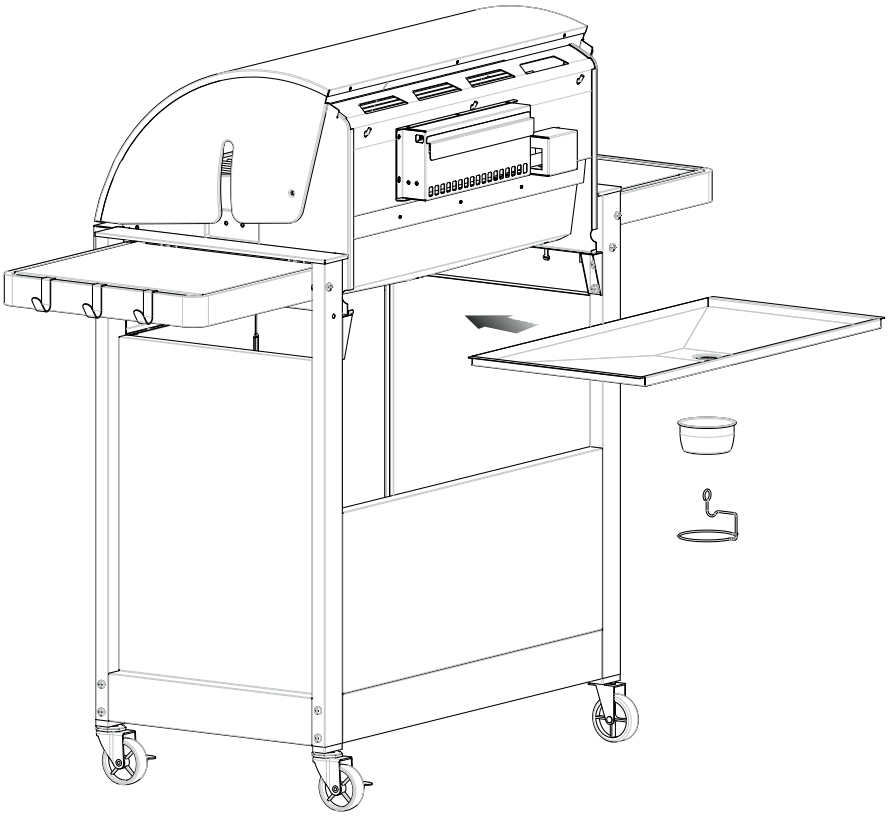
I X2

J X2

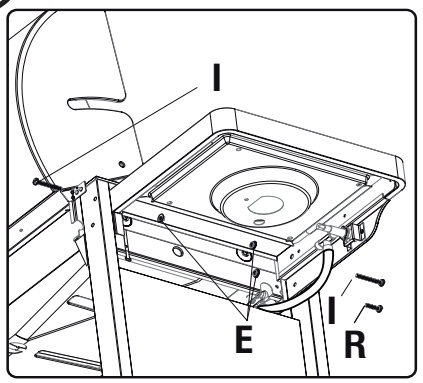
7

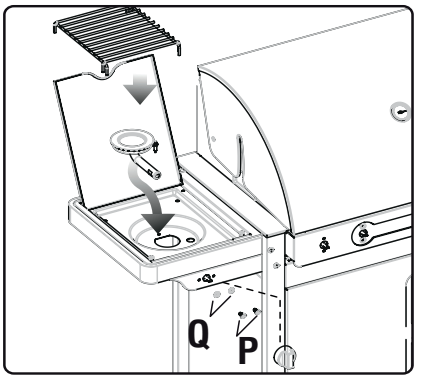


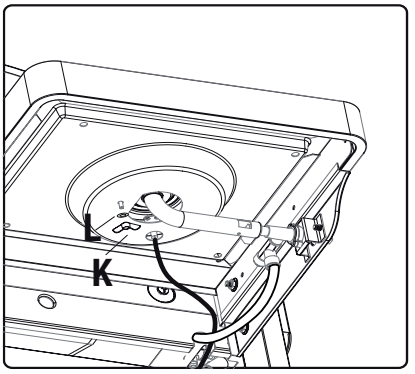
8

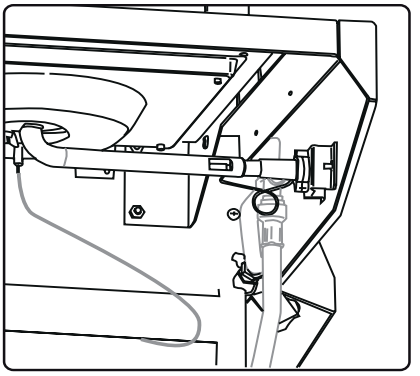


9





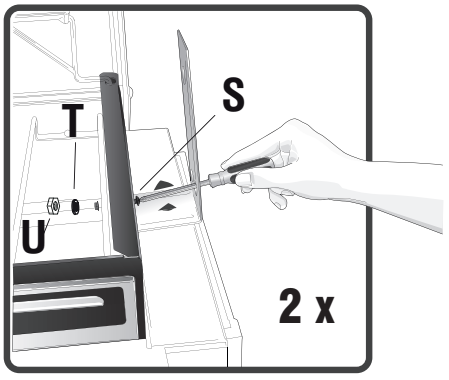


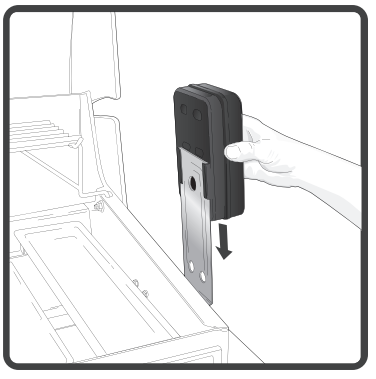


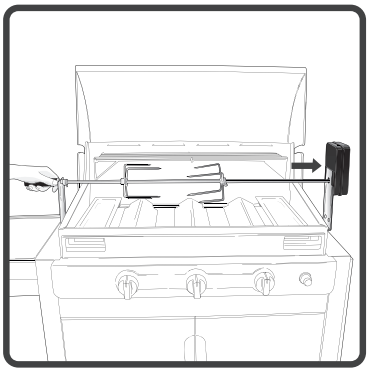
P X2
Q X2
I X2
E X3
R X1
K X1
L X1
X1

10

Brahma 5.2
223.9952.000 – 223.9952.200 – 223.9352.000 – 223.9352.200



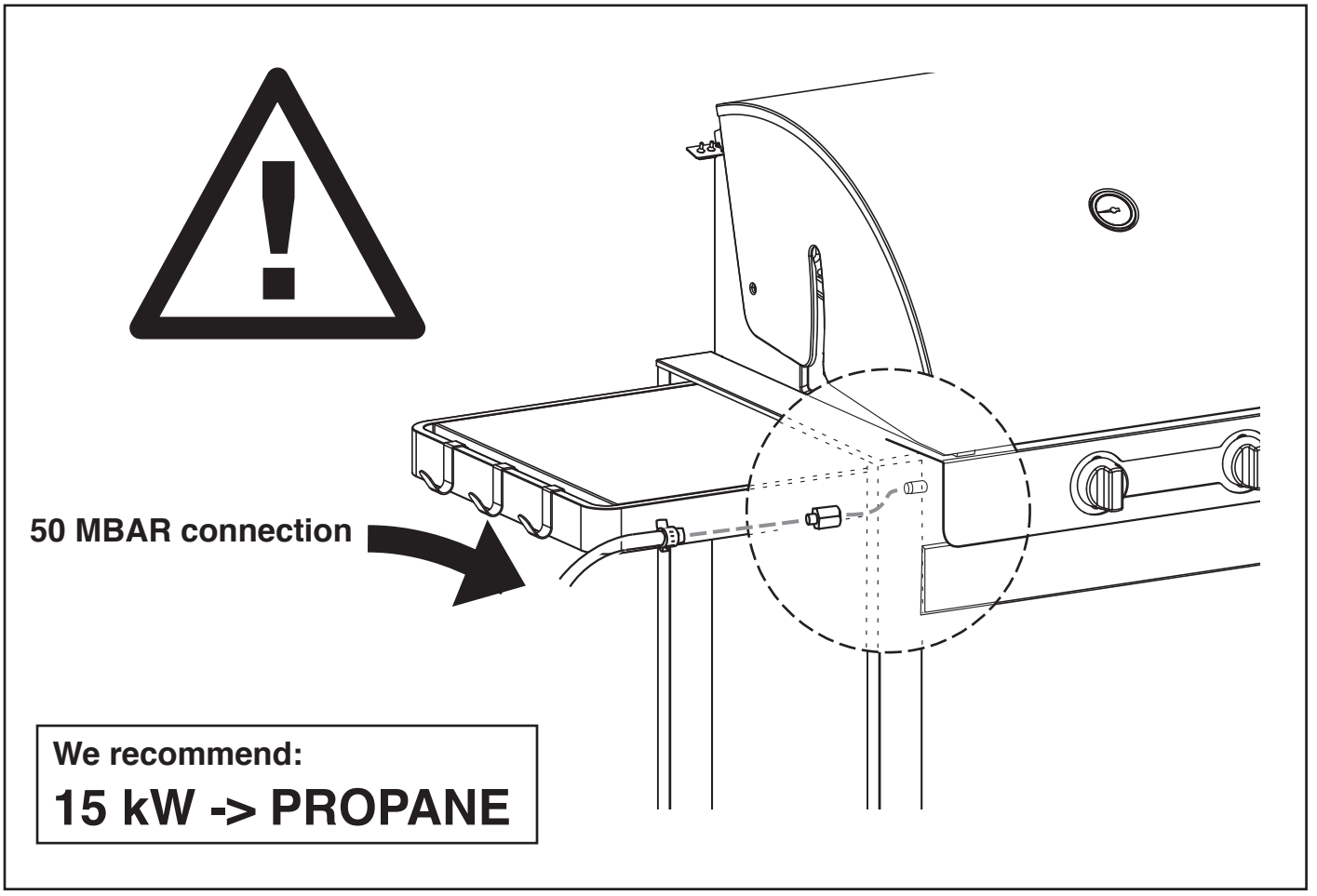


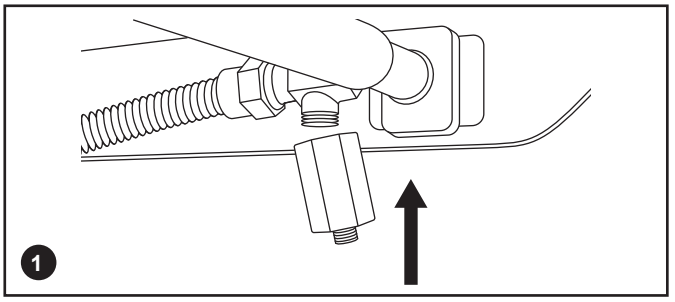


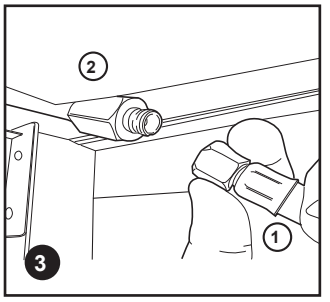
+ 2 x

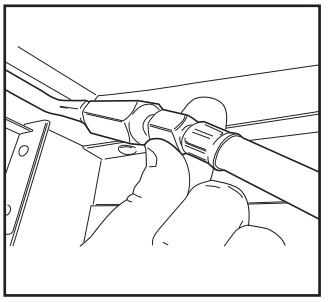
Not included, D battery 1.5V, LR20 - MN13000

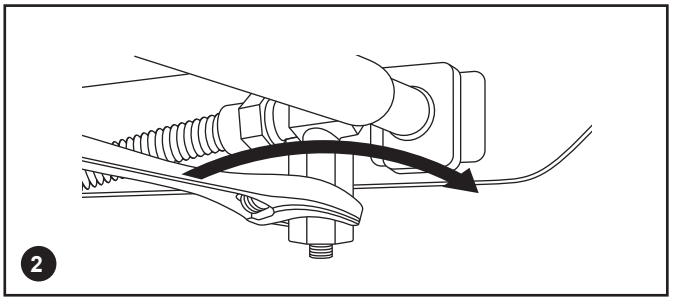
S X2
T X2
U X2

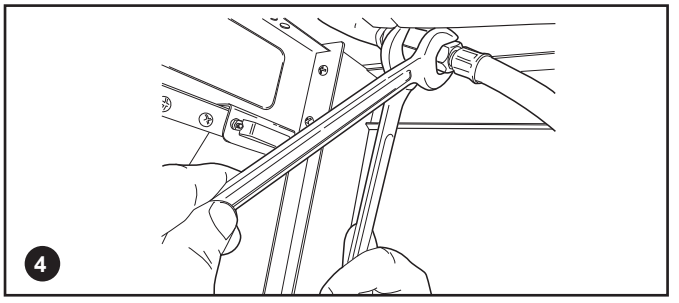












NL **BELANGRIJK !**

Monteer het juiste koppelstuk!

A = Standaard koppelstuk 50 mbar
DE - CH - AU

1. Monteer het meegeleverde koppelstuk A op de barbecue. Draai eerst aan met de hand

2. **HEEL BELANGRIJK**
Draai daarna het koppelstuk met behulp van 2 sleutels stevig vast. Met sleutel slw 22 draai je het koppelstuk vast, terwijl u de gas verdeelbuis in positie houdt met sleutel slw 16.

3. Draai de gasslang (1) op het net gemonteerde koppelstuk (2) van de barbecue. Draai eerst aan met de hand.

4. **HEEL BELANGRIJK**
Draai daarna het koppelstuk met behulp van 2 sleutels stevig vast. Met sleutel slw 17 draai je de gas slang vast, terwijl u het koppelstuk in positie houdt met sleutel slw 22.

We raden aan het toestel op Propaan aan te sluiten voor de beste resultaten.

FR IMPORTANT !

Assemblez le connecteur fourni !

A = Connecteur standard de 50 mbar
DE - CH - AU

1. Montez le connecteur fourni sur l'appareil. Serrez tout d'abord à la main.

2. **TRÈS IMPORTANT**
Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé AF de 22 mm pour serrer le connecteur tout en maintenant le tuyau de distribution de gaz en place à l'aide d'une clé AF de 16 mm.

3. Enroulez le flexible de gaz (1) sur le nouveau connecteur (2) de l'appareil. Serrez tout d'abord à la main.

4. **TRÈS IMPORTANT**
Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé AF de 17 mm pour serrer le flexible de gaz tout en maintenant le connecteur en place à l'aide d'une clé AF de 22 mm.

Nous vous recommandons de connecter l'appareil à du propane pour obtenir les meilleurs résultats.

EN IMPORTANT!

Assemble the connector supplied!

A = Standard connector 50 mbar
DE - CH - AU

1. Fit the supplied connector to the appliance. Tighten first by hand.

2. **VERY IMPORTANT**
Then tighten the connector firmly using two spanners. Use a 22mm AF spanner to tighten the connector while holding the gas distribution pipe in place with a 16 mm AF spanner.

3. Wind the gas hose (1) onto the newly fitted connector (2) of the apparatus. Tighten by hand first.

4. **VERY IMPORTANT**
Then tighten the connector firmly using two spanners. Use a 17mm AF spanner to tighten the gas hose while holding the connector in place with a 22 mm AF spanner.

We recommend connecting the appliance to Propane for the best results.

DE WICHTIG!

Den mitgelieferten Anschuss montieren!

A = Standardanschluss 50 mbar
DE - CH - AU

1. Den mitgelieferten Anschluss am Gerät anbringen. Zuerst handfest anziehen.

2. **SEHR WICHTIG**
Anschließend den Anschluss mit zwei Schraubenschlüssel fest anziehen. Einen 22 mm AF-Schlüssel zum Festziehen des Anschlusses verwenden. Dabei das Gasverteilerrohr mit einem 16 mm AF-Schlüssel gegenhalten.

3. Den Gasschlauch (1) auf den neuen Anschluss (2) am Gerät montieren. Zuerst handfest anziehen.

4. **SEHR WICHTIG**
Anschließend den Anschluss mit zwei Schraubenschlüsseln fest anziehen. Einen 17 mm AF-Schlüssel zum Festziehen des Gasschlauchs verwenden. Dabei den Anschluss mit einem 22 mm AF-Schlüssel gegenhalten.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir den Betrieb des Geräts mit Propangas.

IT IMPORTANTE!

Utilizzare il connettore fornito in dotazione!

A = Connettore standard da 50 mbar
DE - CH - AU

1. Installare il connettore fornito in dotazione con l'apparecchiatura. Inizialmente, effettuare il serraggio manualmente.

2. **MOLTO IMPORTANTE**
Successivamente, completare il serraggio del connettore mediante due chiavi. Utilizzare una chiave fissa da 22mm per serrare il connettore, mentre si tiene fermo il tubo di alimentazione con una chiave fissa da 16mm.

3. Inserire il tubo del gas (1) sul nuovo connettore (2) dell'apparecchiatura. Inizialmente, effettuare il serraggio manualmente.

4. **MOLTO IMPORTANTE**
Successivamente, completare il serraggio del connettore mediante due chiavi. Utilizzare una chiave fissa da 17mm per serrare il tubo del gas, mentre si tiene fermo il connettore con una chiave fissa da 22 mm.

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di connettere l'apparecchiatura a una bombola di propano.

PL WAŻNE!

Zamontować dostarczoną złączkę!

A = Standardowa złączka 50 mbar
DE - CH - AU

1. Zamontować dostarczoną złączkę w urządzeniu. Najpierw dokręcić ręcznie.

2. **BARDZO WAŻNE**
Następnie dokręcić mocno złączkę dwoma kluczami. Kluczem 22 mm AF dokręcać złączkę przytrzymując jednocześnie przewód rozprowadzający gaz za pomocą klucza 16 mm AF.

3. Nawinąć przewód gazowy (1) na nowo zainstalowaną złączkę (2) urządzenia. Najpierw dokręcić ręcznie.

4. **BARDZO WAŻNE**
Następnie dokręcić mocno złączkę dwoma kluczami. Kluczem 17 mm AF dokręcać przewód gazowy, jednocześnie przytrzymując złączkę za pomocą klucza 22 mm AF.

Zalecamy podłączenie urządzenia do źródła propanu.

NL Markering van de inspuiters

- Inspuiter hoofdbranders: 105
- Inspuiter zijbrander: 65
- Inspuiter spitbrander: 82

FR Marquage des injecteurs

- Injecteur des brûleurs principaux: 105
- Injecteur du brûleur latéral: 65
- Injecteur du brûleur pour rôtissoire: 82

EN Marking of the injectors

- Injector main burners: 105
- Injector side burner: 65
- Injector spit burner: 82

DE Markierung der Einspritzdüsen

- Einspritzdüse Hauptbrenner: 105
- Einspritzdüse Seitenbrenner: 65
- Einspritzdüse Spießbrenner: 82

IT Indicazioni relative agli iniettori

- Iniettore bruciatori principali: 105
- Iniettore bruciatore laterale: 65
- Iniettore bruciatore spiedo: 82

PL Oznaczenia wtryskiwaczy

- Wtryskiwacz palników głównych: 105
- Wtryskiwacz palnika bocznego : 65
- Wtryskiwacz palnika rożna: 82

A	B	C	D	E			F			G			H		
barbecook®	BRAHMA 5.2				G30	G31		G30	G31		G30	G31		G30	G31
		DK - GR - NL - NO -SE - EE - LT - LV - CY - CZ - PL - MT - HU - SI - SK	I 3B/P G30 - 30 mbar	19,5 kW	1428 gr/u	1234 gr/u	15 kW	1098 gr/u	947 gr/u	1,8 kW	132 gr/u	115 gr/u	2,7 kW	198 gr/u	172 gr/u
		ES - GB - IE - PT	I 3P G31 - 37 mbar	19,5 kW		1399 gr/u	15 kW		1076 gr/u	1,8 kW		129 gr/u	2,7 kW		194 gr/u
		AT - DE - CH - NL	I 3P G31 - 50 mbar	22,1 kW		1585 gr/u	17,1 kW		1227 gr/u	2 kW		143 gr/u	3 kW		215 gr/u
		BE - CH - ES - FR - LU - GB - IE - IT - PT - CY	I 3+ G30/G31 - 28-30/37 mbar	19,5 kW	1428 gr/u	1399 gr/u	15 kW	1098 gr/u	1076 gr/u	1,8 kW	132 gr/u	129 gr/u	2,7 kW	198 gr/u	194 gr/u

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Tryska hlavních hořáků - Tryska bočných horákov
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 1,05

Inspuiter zijbrander - Injecteur brûleur latérale - Injector side burner - Injektor Seitenkocher - Iniettore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector queimador lateral - Insprutningspumpen side gasbrännaren - Side brænders dysetype - Suutin sivupolttimen - Tryska bočního hořáku - Tryska bočných horákov - Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,65

Inspuiter brander achterkant - Injecteur brûleur arrière - Injector rear burner - Injektor Hinten Brenner - Iniettore bruciatore posteriore - Inyector para hornilla trasera- Injector queimador retaguarda - Insprutningspumpen bakre gasbrännaren - Bageste brænders dysetype - Suutin takapolttimen - Jmenovitá kapacita - Menovitá kapacita
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,82

A: Merk - Marque - Marke - Brand - Марка - Značka - Mærke - Μάρκα - Marca - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Márka - Ženklas - Prečzīme - Merke - Marka - Marca -Marca - Značka - Znamka - Märke

B: Model - Appliance model - Modell des Geräts - Appliance model - Модел на уреда - Model zařízení - Maskinens model - Μοντέλο συσκευής - Modelo de aparato - Seadme mudel - Laitteen malli - model uređaja - A készülék típusa - Modello apparecchio - Prietaiso modelis - Ierīces modelis - Modell - Model stosowania - Modelo do aparelho - Modelul aparatului - Model zariadenia - Model naprave - Anordningsmodell

C: Land van bestemming - Pays de destination - Landesbezeichnung - Country indentification - Идентификация на страната - Identifikace země - Identifikationsland - Χώρα ταυτοποίησης - Identificador de país - Riigitähis - Maan tunnistus - država za identifikaciju - Származási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identyfikacja kraju - Identificação do país - Ţara de identificare - Identifikácia krajiny - Identifikacijska država - Landsidentifikation

D: Gascategorie - Type de gaz - Gaskategorie - Gas category - Категория на газа - Kategorie plynu - Gas kategori - Κατηγορία γκαζιού - Categoría de gas - Gaasiliik - Kaasukategoria - kategorija plina - Gázkategória - Categoria gas - Dujų kategorija - Gāzes kategorija - Gasskategori - Rodzaj gazu - Tipo de gás - Categoria de gaz - Kategória plynu - Kategorija plina - Gaskategori

E: Nominaal vermogen met zijbrander en met brander achterkant - Capacité nominale avec brûleur latérale et arrière - Nominal capacity with side- and rearburner - Nominale Kapazität mit Seitenkocher und Hintenbrenner - Capacita nominale con bruciatore laterale e posteriore - Capacidad nominal con hornilla lateral y trasera - Capacidade nominal con queimador lateral e retaguarda - Nominell kapacitet med den side och bakre gasbrännaren - Nominel ydelse med side og bageste brænders - Mitoitettu kapasiteettista sivupolttimen ja takapolttimen

F: Nominaal vermogen zonder zijbrander en zonder brander achterkant - Capacité nominale sans brûleur latérale et arrière - Nominal capacity without side- and without rearburner - Nominale Kapazität ohne Seitenkocher und ohne Hintenbrenner - Capacita nominale senze bruciatore laterale e posteriore - Capacidad nominal sin hornilla lateral y trasera - Capacidade nominal sem queimador lateral e retaguarda - Nominell kapacitet utan den side och bakre gasbrännaren - Nominel ydelse uden side og bageste brænders - Mitoitettu kapasiteetti ilman sivupolttimen ja takapolttimen

G: Nominaal vermogen zijbrander - Capacité nominale brûleur latérale - Nominal capacity sideburner - Nominale Kapazität Seitenkocher - Capacita nominale bruciatore laterale - Capacidad nominal hornilla lateral - Capacidade nominal queimador lateral - Nominell kapacitet side gasbrännaren - Nominel ydelse side brænders - Mitoitettu kapasiteetti sivupolttimen

H: Nominaal vermogen brander achterkant - Capacité nominale brûleur arrière - Nominal capacity rearburner - Nominale Kapazität Hintenbrenner - Capacita nominale bruciatore posteriore - Capacidad nominal hornilla trasera - Capacidade nominal queimador retaguarda - Nominell kapacitet utan den side och bakre gasbrännaren - Nominel ydelse uden side og bageste brænders - Mitoitettu kapasiteetti ilman sivupolttimen ja takapolttimen

SAEY Home & Garden
Industrielaan 4
B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium

CE 0461/08

Type - Typ - Tipo - Tyyppi A1

A	B	C	D	E			F			G		
barbecook®	BRAHMA 4.2				G30	G31		G30	G31		G30	G31
		DK - GR - NL - NO -SE - EE - LT - LV - CY - CZ - PL - MT - HU - SI - SK	I 3B/P G30 - 30 mbar	16,8 kW	1230 gr/u	1062 gr/u	15 kW	1098 gr/u	947 gr/u	1,8 kW	132 gr/u	115 gr/u
		ES - GB - IE - PT	I 3P G31 - 37 mbar	16,8 kW		1205 gr/u	15 kW		1076 gr/u	1,8 kW		129 gr/u
		AT - DE - CH - NL	I 3P G31 - 50 mbar	19,1 kW		1370 gr/u	17,1 kW		1227 gr/u	2 kW		143 gr/u
		BE - CH - ES - FR - GB - IE - IT - PT - CY - LU	I 3+ G30/G31 - 28-30/37 mbar	16,8 kW	1230 gr/u	1399 gr/u	15 kW	1098 gr/u	1076 gr/u	1,8 kW	132 gr/u	129 gr/u

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Tryska hlavních hořáků - Tryska bočných horákov
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 1,05

Inspuiter zijbrander - Injecteur brûleur latérale - Injector side burner - Injektor Seitenkocher - Iniettore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector queimador lateral - Insprutningspumpen side gasbrännaren - Side brænders dysetype - Suutin sivupolttimen - Tryska bočního hořáku - Tryska bočných horákov - Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,65

A: Merk - Marque - Marke - Brand - Марка - Značka - Mærke - Μάρκα - Marca - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Márka - Ženklas - Prečzīme - Merke - Marka - Marca -Marca - Značka - Znamka - Märke

B: Model - Appliance model - Modell des Geräts - Appliance model - Модел на уреда - Model zařízení - Maskinens model - Μοντέλο συσκευής - Modelo de aparato - Seadme mudel - Laitteen malli - model uređaja - A készülék típusa - Modello apparecchio - Prietaiso modelis - Ierīces modelis - Modell - Model stosowania - Modelo do aparelho - Modelul aparatului - Model zariadenia - Model naprave - Anordningsmodell

C: Land van bestemming - Pays de destination - Landesbezeichnung - Country indentification - Идентификация на страната - Identifikace země - Identifikationsland - Χώρα ταυτοποίησης - Identificador de país - Riigitähis - Maan tunnistus - država za identifikaciju - Származási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identyfikacja kraju - Identificação do país - Ţara de identificare - Identifikácia krajiny - Identifikacijska država - Landsidentifikation

D: Gascategorie - Type de gaz - Gaskategorie - Gas category - Категория на газа - Kategorie plynu - Gas kategori - Κατηγορία γκαζιού - Categoría de gas - Gaasiliik - Kaasukategoria - kategorija plina - Gázkategória - Categoria gas - Dujų kategorija - Gāzes kategorija - Gasskategori - Rodzaj gazu - Tipo de gás - Categoria de gaz - Kategória plynu - Kategorija plina - Gaskategori

E: Nominaal vermogen met zijbrander - Capacité nominale avec brûleur latérale - Nominal capacity with sideburner - Nominale Kapazität mit Seitenkocher - Capacita nominale con bruciatore laterale - Capacidad nominal con hornilla lateral - Capacidade nominal con queimador lateral - Nominell kapacitet med den side gasbrännaren - Nominel ydelse med side brænders - Mitoitettu kapasiteettista sivupolttimen

F: Nominaal vermogen zonder zijbrander - Capacité nominale sans brûleur latérale - Nominal capacity without sideburner - Nominale Kapazität ohne Seitenkocher - Capacita nominale senze bruciatore laterale - Capacidad nominal sin hornilla lateral - Capacidade nominal sem queimador lateral - Nominell kapacitet utan den side gasbrännaren - Nominel ydelse uden side brænders - Mitoitettu kapasiteetti ilman sivupolttimen

G: Nominaal vermogen zijbrander - Capacité nominale brûleur latérale - Nominal capacity sideburner - Nominale Kapazität Seitenkocher - Capacita nominale bruciatore laterale - Capacidad nominal hornilla lateral - Capacidade nominal queimador lateral - Nominell kapacitet side gasbrännaren - Nominel ydelse side brænders - Mitoitettu kapasiteetti sivupolttimen

SAEY Home & Garden
Industrielaan 4
B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium

CE 0461/08

Type - Typ - Tipo - Tyyppi A1

barbecook®

NL	HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	18
FR	NOTICE DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	25
EN	INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	32
DE	ANLEITUNG ZU MONTAGE, GEBRAUCH UND PFLEGE	39
IT	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	46
PL	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI	53

NL

HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE

DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS INDIEN U GAS RUIKT :

1. DRAAI DE GASTOEVOER UIT
2. DOOF EVENTUELE VLAMMEN
3. OPEN HET DEKSEL
4. BEL ONMIDDELLIJK UW GASDISTRIBUTEUR OF DE BRANDWEER ALS DE GEUR NIET VERDWIJNT

- DE GEBRUIKER IS VERANTWOORDELIJK VOOR DE JUISTE MONTAGE EN INSTALLATIE EN HET AANGEWEZEN GEBRUIK VAN DEZE BARBECUE.
- HET NIET NALEVEN VAN DE INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING KAN RESULTEREN IN EEN GEVAARLIJKE BRAND OF EXPLOSIE.
- HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING KAN RESULTEREN IN ERNSTIGE LICHAMELIJKE LETSELS EN MATERIELE SCHADE.
- GEBRUIK BESCHERMENDE HANDSCHOENEN BIJ HET GEBRUIKEN VAN BIJZONDER WARME ONDERDELEN
- WIJZIGINGEN AAN DE BARBECUE ZIJN GEVAARLIJK EN NIET TOEGESTAAN.DIT TOESTEL DIENT TE WORDEN GEÏNSTALLEERD OVEREENKOMSTIG DE VAN TOEPASSING ZIJNDE BEPALINGEN.

- BERG DE FLES BUITENSHUIS OP IN EEN GOED VERLUCHTE RUIMTE
- PLAATS DE RESERVEFLES (VOL OF LEEG) NOOIT ONDER OF NAAST EEN BARBECUE IN GEBRUIK.
- BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE DAMPEN EN VLOEISTOFFEN IN DE NABIJHEID VAN DIT OF ENIG ANDER BARBECUE.
- HOUD BRANDBAAR MATERIAAL MINIMAAL 76 CM UIT DE BUURT VAN DE BARBECUE
- HOUD ALTIJD DE RUIMTE ROND UW BARBECUE VRIJ VAN ALLERHANDE BRANDBARE MATERIALEN, BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE VLOEISTOFFEN

- GEBRUIK DE BARBECUE ENKEL BUITENSHUIS IN EEN GOED VERLUCHTE RUIMTE EN OP MINIMUM 3 M VAN ELKE WONING OF GEBOUW.
- WERK NIET MET DIT TOESTEL ONDER EEN OVERHANGENDE CONSTRUCTIE OF GEBLADERTE
- GEBRUIK DE BARBECUE NIET OP EEN BOOT OF ANDER VRIJETIJDSVOERTUIG
- GEBRUIK DE BARBECUE NIET IN EEN GARAGE, IN EEN SCHUURTJE, IN GANGEN OF ANDERE INGESLOTEN RUIMTEN

- LAAT DE BARBECUE NIET ONBEWAAKT STAAN TERWIJL HET TOESTEL WERKT
- BELEMMER DE STROOM NIET VAN VERBRANDINGS- EN VENTILATIELUCHT NAAR DE BARBECUE
- GEBRUIK DE BARBECUE NIET ALS U ALCOHOL HEBT GEDRONKEN OF DRUGS HEBT GENOMEN
- BEREIKBARE, TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ZEER WARM WORDEN. HOUD KINDEREN EN DIEREN UIT DE BUURT VAN HET TOESTEL.
- VERPLAATS DE BARBECUE NIET TIJDENS HET GEBRUIK
- GEBRUIK GEEN HOUTSKOOL, HOUT OF BRIKETTEN
- GEBRUIK GEEN LAVASTENEN OF KERAMISCHE BRIKETTEN
- DE VENTILATIEOPENINGEN IN DE TROLLEY MOETEN ALTIJD VRIJ GEHOUDEN WORDEN.
- DE DOOR DE FABRIKANT OF ZIJN VERTEGENWOORDIGER VERZEGELDE ONDERDELEN MOGEN NIET DOOR DE GEBRUIKER GEWIJZIGD WORDEN.
- DE ZIJBRANDER MAG NOOIT ONTSTOKEN WORDEN ZONDER HET BESCHERMDEKSEL TE OPENEN.
- PLAATS DE RONDE OPENINGEN IN DE ROOSTERS ALTIJD BOVEN DE AROMAZ® SCHAALTJES.
- PLAATS DE BARBECUE STEEDS OP EEN VASTE ONDERGROND UIT DE BUURT VAN BRANDBARE EN SMELTBARE VOORWERPEN.

GAS INSTRUCTIES

GASFLES

Gebruik altijd een goedgekeurde gasfles die voldoet aan alle nationale bepalingen en normen.

- We raden aan het toestel op PROPAAN aan te sluiten
- De fles moet altijd onwankelbaar en rechtop staan
- Wees voorzichtig als u de kranen aan de fles behandelt
- Sluit nooit een gasfles zonder regelaar aan op een barbecue
- Sluit nooit een niet-gereguleerde gasfles op de barbecue aan
- Draai altijd de kranen aan de fles dicht indien u de barbecue niet gebruikt
- Plaats de reservefles nooit onder of naast een gebruikte barbecue
- Stel de fles ook nooit bloot aan overmatige hitte of direct zonlicht
- De flexibele leiding moet veranderd worden als de nationale omstandigheden dit vereisen.

SLANG EN REGELAAR

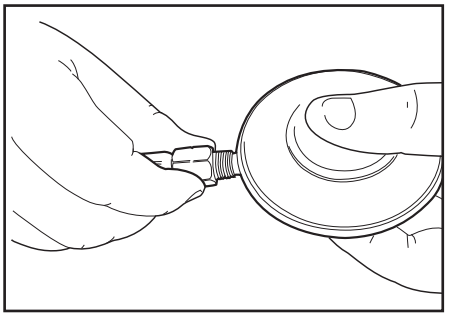
De slang en regelaar worden niet door de fabrikant meegeleverd. U mag enkel een combinatie van slang en regelaar gebruiken die voldoet aan alle plaatselijke en landelijke bepalingen en normen en die overeenstemt met de koppelingen van de gebruikte gasfles en het gas type/de nominale drukwaarde vermeld op de barbecue. Houd de slang zo kort mogelijk.

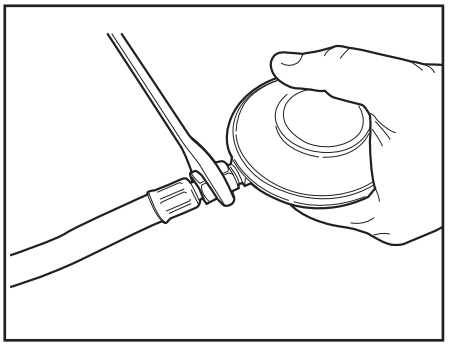
- Sluit de barbecue nooit aan op een niet-gereguleerde gastoevoer. Probeer nooit om de slang of regelaar op enige manier te wijzigen.
- Controleer vóór elk gebruik van de barbecue de slang over de volledige lengte a.d.h.v. een lekkage test om te zien of er enige beschadiging (kerven, scheuren, verbrande gedeelten) of overmatige slijtage is. Als u beschadiging of slijtage ziet, dient u de slang te vervangen alvorens de barbecue te gebruiken, overeenkomstig de nationale normen
- Vet (of een ander warm materiaal) mag nooit op de slang vallen en de slang mag ook niet in contact komen met warme plaatsen op de barbecue
- De aansluiting van de regelaar moet beschermd worden wanneer hij niet aan de fles aangesloten is
- Let erop dat de slang niet over de grond sleept want dit kan problemen veroorzaken voor de dichtheid van de aansluiting
- Verwring de slang niet wanneer u de fles aan- of afsluit
- De maximale lengte van de slang mag 1,5m zijn

AANSLUITING VAN DE GASFLES

Om de gasfles aan te sluiten volg de instructies op die bij de gasdrukregelaar horen.

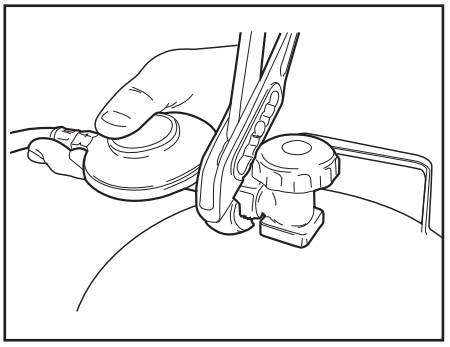
1. Draai de gasslang over op de regulator, eerst met de hand en span daarna met een sleutel slw 17 stevig vast.





2. HEEL BELANGRIJK

Sluit de gas regulator aan op de fles door de aanlsuiting van de gasdruk regelaar rechtsom op de tank te draaien. Draai daarna stevig vast met een Engelse sleutel



TEST OP LEKKAGE

Een lekkagetest moet uitgevoerd worden :

- Alvorens de barbecue de eerste keer te ontsteken
- Telkens wanneer de gasfles wordt vervangen of een gasonderdeel gewijzigd wordt
- Tenminste één maal per jaar, bij voorkeur in het begin van het seizoen

De lekkagetest dient buitenshuis te worden uitgevoerd, in een goed verluchte ruimte en niet in de nabijheid van open vuur, hitte of ontstekingsbronnen. Verboden te roken! Gebruik een 50/50-mengsel van vloeibare zeep en water of lek spray voor de lekkagetest.

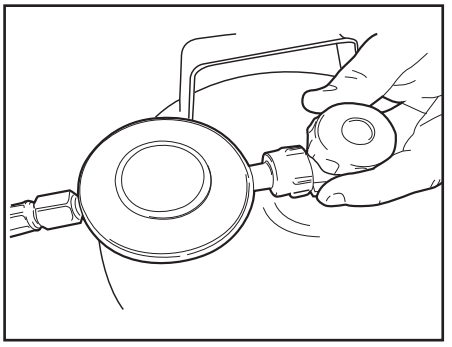
OPGELET
Zoek niet met een aansteker of lucifer naar gaslekken! Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstige of fatale letsels en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

Alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zijn zorgvuldig op gaslekkages gecontroleerd. De branders zijn getest. Als veiligheidsmaatregel moet u echter alle aansluitingen op lekkage controleren voor gebruik.

Zet de branders niet aan tijdens het controleren op lekkage.

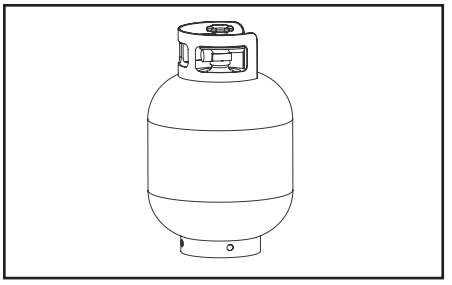
Werkwijze:

- Maak wat zeepsop
- Eens de volle gasfles op de barbecue aangesloten is en alle regelknoppen op 'OFF' staan draait u de gasfles langzaam 1 draai open door rechtsom te draaien.

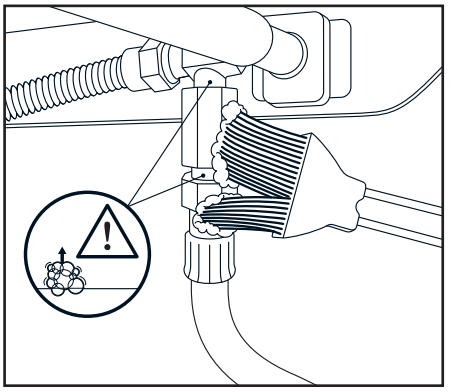


- Controleer op lekkage door zeepsop op de aansluitingen aan te brengen. De dichtheid dient op volgende plaatsen gecontroleerd te worden

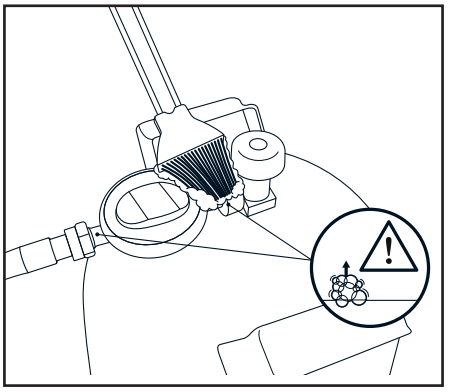
1. De lasnaden van de fles.



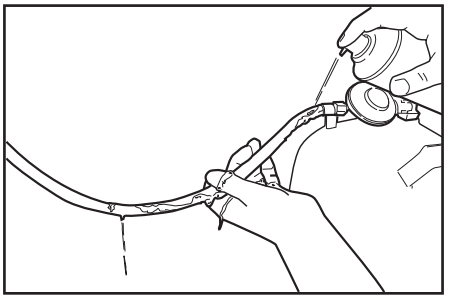
2. De aansluiting met de barbecue.



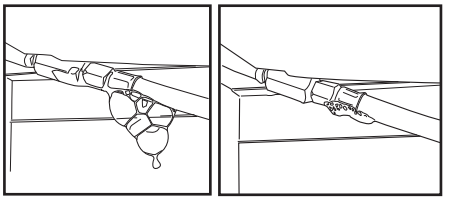
3. De aansluiting/koppeling tussen de slang en de gasfles. De aansluiting/koppeling tussen regelaar en de gasfles.



4. De gasslang tussen de barbecue en de gasfles.



- Controleer of er zeepbellen verschijnen. Wanneer u zeepbellen ziet en de zeepbellen worden groter, dan is er sprake van lekkage.



NOK OK

Wanneer er een lek is, draait u het gas dicht en draait u de aansluiting verder en beter aan. Zet het gas weer open en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet verholpen is, moet u contact opnemen met een verdeler in uw regio. GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Verdelers kan u terugvinden via onze website.
Meld u aan op www.barbecook.com

- Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht, spoelt u de aansluitingen met water en droogt u die af om roestvorming te voorkomen.
- Draai de cilinderknop linksom om de gasfles terug dicht te draaien.

Opmerking : de regelaar kan een andere zijn dan deze die hier wordt afgebeeld.

WAARSCHUWING: Voer deze lekkagecontroles ook uit als uw barbecue door de dealer of de winkel is gemonteerd.

VERVANGING VAN DE GASFLES

Zorg er bij het vervangen van de gasfles voor dat de **bedieningsknoppen** van de barbecue op 'OFF' staan en dat de gasfles afgesloten is. Het vervangen van een gasfles mag niet in de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen gebeuren.

VERVOER EN BEWARING VAN DE GASFLES

Hoewel de gasfles veilig is bij een juiste behandeling ervan, kan onvoorzichtigheid in brand en/of ontploffing resulteren;

Om de risico's te beperken :

- Mag u de gasfles niet in een gebouw, garage of andere ingesloten ruimte bewaren, maar in een goed verluchte ruimte
- Mag u de fles niet bewaren in de nabijheid van een ander toestel dat op gas werkt, of in een zeer warme ruimte, zoals een auto of boot
- Moet u de fles buiten het bereik van kinderen houden
- Moet u de fles rechtop vervoeren en opbergen en mag u de fles niet doen hellen
- Mag u niet roken in de nabijheid van de fles.

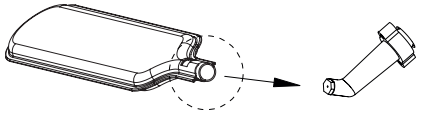
GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK / VOOR HET EERST SINDS LANGE TIJD GEBRUIKEN

Gebruik de barbecue niet alvorens u alle informatie in deze handleiding hebt gelezen, begrepen en gecontroleerd.
Vergewis u ervan dat :

- De barbecue juist is geïnstalleerd
- Er geen lekkage op de gastoevoer zit (zie 'Test op lekkage')
- Dat de branders juist zijn geïnstalleerd, en dat de venturibuizen goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst zijn (fig. D) en dat er geen verstoppingen zijn (zie veiligheidsinformatie en reiniging van de branders)
- Dat alle slangen voor de gastoevoer niet in contact kunnen staan met een warm oppervlak
- Dat uw barbecue op een veilige plaats staat

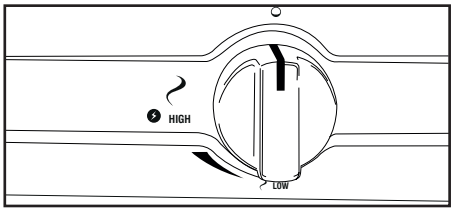
D



ONTSTEKING VAN DE BRANDERS

U dient alle controles en procedures die zijn uitgelegd in het hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik' te hebben uitgevoerd alvorens de barbecue te ontsteken.

- Het deksel van de barbecue moet altijd open staan wanneer u de brander(s) ontsteekt
- Buig niet direct over de barbecue wanneer u de brander(s) ontsteekt
- De regelknoppen van de barbecue dienen op 'OFF' te staan. Draai langzaam de kraan van de gasfles open. Alvorens de regelknop van één brander open te draaien, wacht u ongeveer 10 seconden om het gas toe te laten zich te stabiliseren
- Belangrijk : ontsteek eerst de middelste brander
- Zodra één brander is ontstoken, volstaat het om de regelknop van de andere brander(s) in de stand HIGH' te zetten om ze te ontsteken.
- Probeer nooit om alle branders in één keer te ontsteken



ONTSTEKING VAN DE BRANDERS MET DE ONTSTEKER

De batterij is nooit standaard meegeleverd.

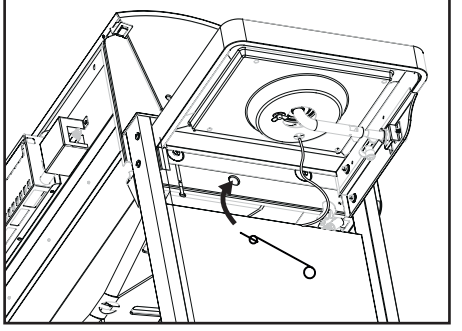
- Open het deksel van de barbecue
- Draai de kraan van de gasfles open Duw op de ontsteker totdat u vonken hoort
- Hou de ontsteker ingedrukt en druk de regelknop van de middelste brander in en draai op 'HIGH'
- Als de brander niet na 3 pogingen ontsteekt, sluit u het gas af en wacht u 5 minuten alvorens u opnieuw probeert. Op die manier kan het zich opgestapelde gas ontsnappen. Doe een nieuwe poging waarbij u de vorige stappen herhaalt.
- Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen' om de oorzaak en de oplossing te bepalen of gebruikt u een lucifer zoals hierna wordt uitgelegd.

ONTSTEKING VAN BRANDERS MET EEN LUCIFER

Onderaan de kuip bevindt zich links en rechts een kleine opening die toelaat om de branders te ontsteken met een lucifer in geval de elektronische ontsteker niet werkt. (Fig. G)

- Open het deksel van de barbecue
- Plaats een lucifer in de bijgeleverde luciferhouder (fig. G)
- Steek een brandende lucifer door het gat op ongeveer 13 mm van de brander
- Draai de kraan van de gasfles open
- Druk de gewenste regelknop in en draai op 'HIGH'. De brander moet binnen 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai dan de regelknop uit en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 5. Als de brander na 3 pogingen nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen'

G



ONTSTEKING VAN DE ANDERE BRANDERS

- Zodra de eerste brander is ontstoken, volstaat het om de regelknop van de andere brander(s) in de stand 'HIGH' te zetten om ze te ontsteken.

ONTSTEKING VAN DE ZIJBRANDER MET GEBRUIK VAN DE ONTSTEKER

Open eerst het deksel van de zijbrander. Om de zijbrander te ontsteken, gebruikt u de ontsteker op het controlepaneel en de regelknop op de zijtafel.

- Duw op de ontsteker totdat u vonken hoort.
- Hou de ontsteker ingedrukt en druk de regelknop van de zijbrander in en draai op 'HIGH'
- Herhaal een aantal keren als de brander niet onmiddellijk wordt ontstoken.
- Als de brander na 5 seconden niet brandt, draait u de regelknop op 'OFF' en wacht u 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 3. Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen' of gebruikt u een lucifer zoals hierna wordt uitgelegd.

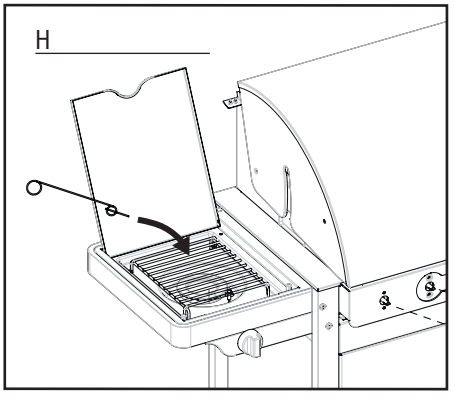
Opmerking :

- de maximale belasting van de zijbrander bedraagt 9 kg!
- de diameter van de kookpot mag maximaal 220 mm bedragen

ONTSTEKING VAN DE ZIJBRANDER MET LUCIFER

- Plaats een lucifer in de bijgeleverde luciferhouder
- Houd een brandende lucifer op ongeveer 13 mm van de brander (Fig.H)
- Druk de regelknop van de zijbrander in en draai op 'HIGH'. De brander moet binnen de 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai de regelknop dan op 'OFF' en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 3. Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen' om de oorzaak en de oplossing te bepalen.

H



ONTSTEKING VAN DE SPITBRANDER MET GEBRUIK VAN DE ONTSTEKER

Enkel voor model Brahma
5.2 – 223.9352.000 – 223.9952.000

- Open het deksel van de barbecue
- Neem het warmhoudrooster uit de barbecue
- Draai de kraan van de gasfles open
- Duw op de ontsteker totdat u vonken hoort
- Hou de ontsteker ingedrukt en druk de regelknop van de spitbrander in en draai op 'HIGH'
- Als de brander niet na 3 pogingen ontsteekt, sluit u het gas af en wacht u 5 minuten alvorens u opnieuw probeert. Op die manier kan het zich opgestapelde gas ontsnappen. Doe een nieuwe poging waarbij u de vorige stappen herhaalt.
- Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen' om de oorzaak en de oplossing te bepalen of gebruikt u een lucifer zoals hierna wordt uitgelegd.

ONTSTEKING VAN DE SPITBRANDER MET EEN LUCIFER

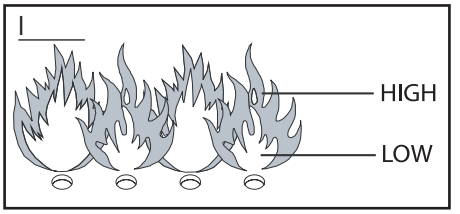
Enkel voor model Brahma
5.2 – 223.9352.000 – 223.9952.000

- Open het deksel van de barbecue
- Neem het warmhoudrooster uit de barbecue
- Plaats een lucifer in de bijgeleverde luciferhouder
- Houd een brandende lucifer aan de linkerkant van de spitbrander
- Druk de regelknop van de spitbrander in en draai op 'HIGH'. De brander moet binnen 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai dan de regelknop uit en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 5. Als de brander na 3 pogingen nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen'

VISUELE CONTROLE VAN DE VLAMMEN

Als de vlammen van de branders uit de kuip slaan terwijl de barbecue werkt, draait u de regelknoppen onmiddellijk uit. Wacht u 5 minuten om het gas te laten ontsnappen alvorens de brander opnieuw te ontsteken. Lees het hoofdstuk 'Problemen oplossen' als het probleem blijft bestaan. Bij iedere ontsteking van de barbecue, dient u de vlammen te controleren. (Fig. I) Een goede vlam dient bijna volledig blauw te zijn, met wat geel bovenaan. Is de vlam ongewoon klein en grotendeels geel, dan moet u de barbecue uitzetten en de venturibuizen op blokkeringen controleren of het hoofdstuk 'Problemen oplossen' lezen.

I



BARBECUE UITZETTEN

- Draai de kraan van de gasfles dicht
- Draai alle regelknoppen van de branders op 'OFF'.

Als u deze volgorde in acht neemt, zal er geen gas onder druk in het systeem achterblijven.

NUTTIGE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE BARBECUE

EERSTE GEBRUIK

Alvorens u uw gasbarbecue voor de eerste keer gebruikt, moet u het toestel 'inwerken' door het een korte tijd zonder voedsel te laten werken. Om de barbecue 'in te werken' ontsteekt u de barbecue. Sluit het deksel en **houdt de temperatuur op 'HIGH' gedurende 15 minuten**. Open het deksel niet tijdens deze procedure. Daarna opent u het deksel en laat u de barbecue nog een 5 minuten op 'HIGH' branden. De barbecue is nu klaar voor gebruik.

BARBECUE VOORVERWARMEN

De barbecue moet worden opgewarmd alvorens u het voedsel erop legt. Sluit het deksel en verwarm het kookoppervlak gedurende minimum 10 minuten op de **instelling 'HIGH'**. Als u op een lagere temperatuur wil bakken dan de instelling 'HIGH' draait u de regelknoppen op de juiste stand alvorens het voedsel op de barbecue te leggen.

BAKTIJD

De werkelijke baktijd hangt van vele zaken af zoals uw smaak, de buitentemperatuur en de wind. Ervaring leert u deze tijd in te schatten.

OPFLAKKERINGEN ONDER CONTROLE HOUDEN

Tijdens het barbecueën is een zekere opflakkering geen probleem. Te veel opflakkeringen doen de temperatuur in de barbecue echter stijgen waardoor opgehoopt vet kan ontbranden en brand veroorzaken.
Om opflakkeringen te beperken :

- Verwijder overtollig vet van het vlees alvorens het bakken
- Bak vet vlees op een lage instelling
- Controleer of het gat voor de vetafvoer niet is geblokkeerd en dat het vetopvangkopje niet vol is
- Bak met gesloten deksel om de luchttoevoer af te snijden en verlaag de warmte-instellingen

OPMERKING : Als het deksel gesloten is, behoudt uw barbecue een constantere temperatuur en kunt u sneller en met minder energie bakken.

Wanneer de brander(s) tijdens het bakken uitgaan, open dan het deksel, zet u de brander(s) uit en wacht u minuten om het gas te laten ontsnappen alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

HOE VERMIJDEN DAT HET VOEDSEL AAN DE BAKROOSTER BLIJFT KLEVEN

- Wrijf het voedsel lichtjes in met olie voor u het op het rooster legt
- Of strijk wat bakolie op de roosters om te verhinderen dat het voedsel aanbakt
- Draai het voedsel niet te snel nadat u het op het rooster gelegd hebt

GEBRUIK VAN HET SPIT

Enkel voor model Brahma 5.2 – 223.9352.000 – 223.9952.000

- Dit spit werkt op batterijen (batterijen worden niet meegeleverd)
- Bewaar de motor op een droge plaats wanneer niet deze niet in gebruik is
- Gebruik het spit enkel buitenshuis en voor zaken waarvoor het bedoeld is
- Laat geen kinderen dit spit gebruiken

WAARSCHUWING :

- Laat uw barbecue niet onbewaakt staan terwijl het toestel werkt en vooral niet wanneer er kinderen of huisdieren in de buurt zijn. Blijf de barbecue controleren om te zien of alles goed werkt
- Toegankelijke delen (deksel, vetopvanglade, Aromaz® schaaltjes…) kunnen zeer warm worden. Gebruik aangepaste bescherming wanneer u deze onderdelen aanraakt. Hou jonge kinderen uit de buurt van het toestel.
- Verplaats de barbecue niet tijdens het branden
- Gebruik geen houtskool, hout of briketten
- Gebruik geen lavastenen of keramische briketten

NUTTIGE TIPS VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

Om de levensduur van uw toestel te verlengen, dient u na elk gebruik uw toestel met zorg te reinigen.

REINIGEN VAN UW KUIP

Om het onderhoud van u toestel zo eenvoudig mogelijk te maken heeft Barbecook® de LEAF ontwikkeld. Dit is een op maat gemaakte wegwerp folie die in de kuip onder de branders wordt geïnstalleerd. De LEAF vangt al het vuil en vet op. Nadat uw toestel afgekoeld is kan u de LEAF gemakkelijk uit de kuip verwijderen en is het schoonmaken van u toestel in een handomdraai gebeurd.

Registreer uw toestel via www.barbecook.com/registration zodat u altijd kan terugvinden wat het juiste type LEAF is voor uw toestel.

SCHOONBRANDEN

U kan na gebruik het toestel nog een 10-tal minuten zonder voedsel en met gesloten deksel laten branden met alle branders op stand HIGH. Dit zorgt ervoor dat een groot deel van het aanwezig vuil wordt opgebrand, wat de reiniging achteraf vereenvoudigt. Laat het toestel afkoelen.
U kan daarna het verbrande vuil met een niet-schurende borstel wegvegen en schoonmaken.

BAKROOSTERS EN –PLATEN

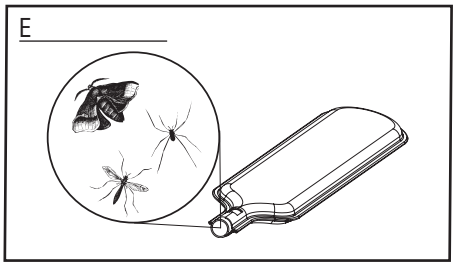
Na elk gebruik laat u de barbecue afkoelen en reinigt u de roosters met een niet-schurende borstel. Roosters kan u ook afwassen met de speciale 'barbecook® all cleaner', een zacht detergent of natriumbicarbonaat. Gebruik geen ovenreinigers.

Om de levensduur van uw toestel te verlengen, dient u tenminste jaarlijks alle onderstaande activiteiten uit te voeren, bij voorkeur in het begin van het barbecueseizoen.

BRANDERS EN VENTURIBUIZEN

BELANGRIJK:
Natuurlijke gevaren – spinnen en insecten : het is mogelijk dat zeer kleine insecten een web of nest maken in de venturibuizen van de gasbranders. (Fig. E)

E



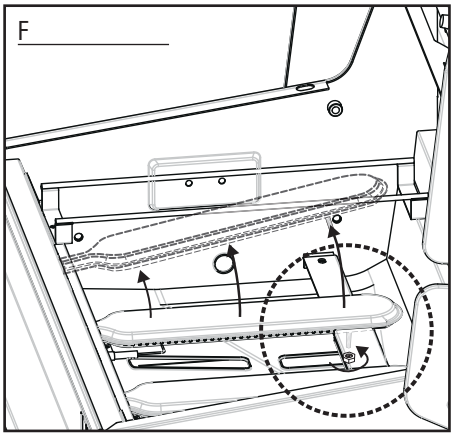
Hierdoor zal de gasdoorvoer volledig of gedeeltelijk worden geblokkeerd. Een rokerige, gele vlam en/of een moeilijk of onmogelijk te ontsteken brander wijzen op een dergelijke situatie. Uiteindelijk kan het gas buiten de venturibuis branden en dat kan uw toestel ernstig beschadigen. Mocht dit gebeuren, sluit dan onmiddellijk uw gasfles af.

Reinigen van de venturibuizen/branders:

De branders en venturibuizen dient u minstens twee maal per jaar te verwijderen en te reinigen.

- Verwijder de brander(s) zoals afgebeeld in fig. F.
- Reinig de venturibuizen goed. Open eventueel geblokkeerde gaten met een pijpenwisser of borstel (bijv. geopende paperclip).
- Plaats de brander volgens de instructies terug. (fig. F) Venturibuizen moeten na reiniging terug goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst worden.
- Indien de brander barst, ongewone gaten of andere schade vertoont, moet hij vervangen worden.

F



Opmerking : schade ten gevolge van een geheel of gedeeltelijke geblokkeerde venturibuis in een brander wordt niet door de garantie gedekt en wordt als onvoldoende onderhoud beschouwd .

SPECIALE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE GEËMAILLEERDE ONDERDELEN.

(Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie)

- Metalen en/of scherpe voorwerpen kunnen het email beschadigen.
- Giet nooit koude vloeistoffen in de warme kuip. Hierdoor kan u het email beschadigen.
- Vermijd het stoten van het toestel tegen een hard oppervlak. Op die manier beschadigt u het email.
- Door het specifieke procedé van emailleren, is het bij deze modellen soms mogelijk dat fijne randen niet volledig met email bedekt werden. Dit wordt niet gezien als een fabricage- of constructiefout en valt dus ook niet onder de garantie.
- Gebruik tijdens het monteren van de geëmailleerde onderdelen steeds de bijgeleverde fiber-ringen, dit voorkomt emailschade rond de schroefverbindingen.

SPECIALE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE ROESTVAST STALEN ONDERDELEN.

(Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie)
Om roestvaststalen of verchroomd staal onderdelen te reinigen vermijd je best agressieve, schurende of metalen reinigingsmiddelen. Gebruik niet-agressieve

reinigingsmiddelen en laat ze inwerken. Gebruik steeds een zachte spons of doek. Spoel grondig en droog zeer goed af voor je het toestel opbergt.

Om roestvorming op roestvaste onderdelen te voorkomen vermijd je best ieder contact met chloor, zout of ijzer. De gebruiksomgeving kan de levensduur van je toestel negatief beïnvloeden. Minder gunstige locaties zijn bv; kuststreken, nabij spoorwegen, in de buurt van een zwembad.

Meer info op www.barbecook.com onder de rubriek service.

HET TOESTEL OPBERGEN

Sluit het gas aan de gasfles af als u het toestel niet gebruikt. Zowel het toestel, als de gasfles moeten dan buitenshuis blijven staan in een goed geventileerde ruimte. Berg ze niet op in een garage, een schuurtje of een andere gesloten ruimte, of in de nabijheid van een open vuur of warmtebron als de gasfles aangesloten is.
Koop een Barbecook hoes om uw toestel te beschermen en berg het toestel op onder een afdak of op een droge plaats.

U kunt het toestel binnenshuis opbergen, mits de gasfles van het toestel is losgekoppeld en buiten wordt bewaard in een goed geventileerde ruimte.

Gebruikt u het toestel een langere periode niet, bijvoorbeeld tijdens de winter, dan moet het toestel opgeborgen worden. Hierbij enkele raadgevingen :
• Reinig de branders en wrijf deze lichtjes met bakolie in. Wikkel ze in papier.
• Reinig de bakroosters en wrijf deze lichtjes met bakolie in. Wikkel ze in papier en berg ze binnenshuis op.

Bewaar de gasflessen NOOIT binnenshuis

GARANTIE

Uw Barbecook® geniet een garantie van twee jaar op alle fabricagefouten en dit vanaf de datum van aankoop en in die mate dat het gebruik in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is geldig mits het voorleggen van een kasticket + vermelding van het serienummer, dit kunt u vinden op de volgende plaatsen:

- Op het Type label aangebracht op de binnenkant van de deur van je toestel
- Op de handleiding
- Op de verpakking

Het nummer begint met een “G” gevolgd door 15 cijfers.

Deze Barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden. Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring van de onderdelen die rechtstreeks blootgesteld zijn aan het vuur of intense hitte zijn normaal en worden onder geen enkel beding aanzien als fabricagefouten: het is het logische resultaat van hun gebruik. Hierdoor kunnen bv. de branders na enige tijd roestvorming tonen en is het normaal dit onderdeel te vervangen.

Deze garantie beperkt zich tot de herstelling of vervanging van onderdelen die gebreken vertonen bij normaal gebruik.

Deze garantie is niet geldig op gebreken die het gevolg zijn van een slechte installatie, verkeerd gebruik, wijzigingen aan het toestel, uit elkaar halen van het toestel, slijtage of een gebrek aan onderhoud.

REGISTREER UW TOESTEL

Bedankt voor u aankoop van een Barbecook® toestel. We hopen dat u veel barbecue plezier zal beleven met uw toestel. Door uw toestel te registreren kan u gebruik maken van onze klanten service en een optimale garantie regeling. Blijf op deze manier op de hoogte over nieuwe ontwikkelingen, nieuwe producten accessoires en lekkere gerechtjes.

Bij Barbecook® respecteren we de gegevens die we registreren. Barbecook staat garant dat uw informatie niet verkocht, verdeeld of gedeeld zal worden met anderen. Bezoek www.barbecook.com/registration vandaag en selecteer uw land, taal en registreer uw toestel vandaag.

Registreer uw toestel online via www.barbecook.com/registration zodat u gebruik kunt maken van onze klanten service en een optimale garantie regeling.

PROBLEMEN OPLOSSEN		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onmogelijk om brander te ontsteken (met ontsteker of lucifer)	• Verstopte venturibuizen	• Venturibuizen reinigen
Te weinig warmte	• Kraan van de gasfles staat niet open • Venturibuizen zitten niet over de uitlaatkleppen • Geblokkeerde branderopeningen • Gasfles is leeg of bijna leeg • Regelaar is slecht aan de fles gemonteerd	• Kraan van de gasfles openen • Venturibuizen opnieuw installeren • De openingen reinigen of nieuwe brander plaatsen • Nieuwe fles • De aansluiting van de regelaar verder aandraaien • De slang ontknopen
Gele vlammen	• Venturibuizen zijn gedeeltelijk verstopt • Zout op de brander • Het toestel is aangesloten op butaan.	• Venturibuizen reinigen • Brander reinigen • Sluit het toestel aan op propaan met de juiste drukregelaar
Vlammen komen uit de kuip	• Winderig weer • Fles bijna leeg • De bodem van de brander kuip is vuil	• Verplaats de barbecue met de achterzijde naar de wind • Nieuw fles of bijvullen • Reinig de brander kuip van de barbecue
Overmatige warmte en opflakkeringen	• Te vettig voedsel • Verstopt gat voor vetafvoer • Warmteverdeelplaat werd slecht geplaatst	• Overtollig vet wegsnijden of de warmte verminderen • Bodem van de kuip en brander reinigen • Warmteverdeelplaat correct plaatsen
Vlammen achter het bedieningspaneel	• Geblokkeerde venturibuizen	• Onmiddellijk gas afsluiten, barbecue laten afkoelen en venturibuizen reinigen
Gonsen van de regelaar	• Tijdelijke situatie veroorzaakt door een hoge buitentemperatuur of een volle fles	• Normaal fenomeen dat geen enkel probleem of gevaar inhoudt
Geen volledige vlam	• Verstopte, geperforeerde of verroeste brander	• Brander reinigen of vervangen

PROBLEEM OPLOSSEN ELEKTRISCHE ONTSTEKING		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er zijn geen vonken wanneer de ontsteking ingedrukt wordt; er is geen geluid	• Batterij is foutief geïnstalleerd • Lege batterij of ontbrekende batterij • De ontstekingsknop is foutief geïnstalleerd • Slechte vonkengenerator	• Plaats batterij (let erop dat de "+" en "-" correct gericht zijn, met "+" bovenaan en "-" onderaan) • Vervangen door een nieuwe AA batterij • Het knopje afschroeven en opnieuw installeren • Vervang de vonkengenerator
Onmogelijk om de brander te ontsteken met ontsteker	• Ontstekingsdraad slecht gemonteerd • Kapotte ontstekingselektrode • Slechte massa • Defecte ontsteker	• Alle verbindingen controleren • Controleer de installatie van de elektrodes, brander en ontsteker • Ontsteker vervangen
Er zijn geen vonken wanneer de ontsteking ingedrukt wordt; er is wel geluid	• Slechte massa • Brander en elektrode staan te ver van elkaar gepositioneerd	• Verwijder en sluit alle verbindingen met vonkengenerator en elektrodes opnieuw aan • Breng de elektrode dichter bij de brander door deze licht te plooien
Er zijn vonken maar niet niet bij alle elektrodes en/of niet sterk genoeg	• Slechte massa • Vonkoverslag weg van de brander(s) • Zwakke batterij • Elektrodes zijn nat • Elektrodes zijn gebarsten of gebroken "er zijn vonken"	• Verwijder en herbevestig alle verbindingen aan de vonkengenerator en de elektrodes • Als er vonken zijn die niet afkomstig zijn van de brander(s), kan de bedrading beschadigd zijn. Vervang de bedrading. • Vervangen door een nieuwe AA batterij • Gebruik papieren doekjes om het vuil te verwijderen • Vervang gebarsten of kapotte elektrodes

AROMAZ®-SYSTEEM

Onder het rooster van Brahma zitten twee schaaltjes die je kunt vullen met je favoriete barbecuesmaak (wijn, bier, porto, kruiden of rookchips met water…).
Dit Aromaz®-systeem zorgt voor de meest sappige en smaakvolle gerechten ooit bereid op een gasbarbecue.

FR

GUIDE D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMATIONS RELATIVES A LA SECURITE

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINE A ETRE UTILISE A L'EXTERIEUR SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ
2. ETEIGNEZ LES FLAMMES EVENTUELLES
3. OUVREZ LE COUVERCLE
4. SI L'ODEUR PERSISTE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS

- L'UTILISATEUR EST RESPONSABLE DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'INSTALLATION CORRECTS, AINSI QUE DE L'UTILISATION LA PLUS ADEQUATE DE CE BARBECUE.
- LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE DANGEREUX.
- LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL PEUT PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES ET DES DEGATS MATERIELS.
- UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUDS
- APPORTER DES MODIFICATIONS AU BARBECUE EST DANGEREUX ET N'EST PAS AUTORISE. CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE EN ACCORD AVEC LES DISPOSITIONS EN VIGUEUR.

- STOCKEZ LA BONBONNE A L'EXTERIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILE
- NE PLACEZ JAMAIS LA BONBONNE DE RESERVE (PLEINE OU VIDE) SOUS LE BARBECUE OU A PROXIMITE DE CELUI-CI LORSQUE VOUS L'UTILISEZ.
- NE RANGEZ PAS NI N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE NI D'AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES A PROXIMITE DE N'IMPORTE QUEL BARBECUE.
- GARDEZ LES MATERIAUX INFLAMMABLES A AU MOINS 76 CM DU BARBECUE
- NE LAISSEZ JAMAIS DANS LA ZONE ENVIRONNANTE DES MATIERES COMBUSTIBLES, DE L'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES
- UTILISEZ UNIQUEMENT LE BARBECUE A L'EXTERIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILE ET A MINIMUM 3 M DE TOUTE HABITATION OU BATIMENT.
- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SOUS UNE CONSTRUCTION QUI LE SURPLOMBE OU SOUS LES BRANCHES D'UN ARBRE
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE SUR UN BATEAU NI DANS UN AUTRE VEHICULE RECREATIF
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE DANS UN GARAGE, DANS UNE REMISE, DANS DES COULOIRS OU TOUT AUTRE ESPACE FERME

- NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL FONCTIONNE
- N'OBSTRUEZ PAS LE PASSAGE DE L'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION ET A LA VENTILATION
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE SI VOUS ETES SOUS L'INFLUENCE DE L'ALCOOL OU DE DROGUES
- DES PIECES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES. ELOIGNEZ LES (JEUNES) ENFANTS ET LES ANIMAUX DE L'APPAREIL.
- NE DEPLACEZ PAS LE BARBECUE PENDANT SON UTILISATION
- N'UTILISEZ PAS DE CHARBON, DE BOIS OU DE BRIQUETTES
- N'UTILISEZ PAS DE PIERRES DE LAVE OU DE BRIQUETTES EN CERAMIQUE
- LES OUVERTURES DE VENTILATION DU CHARIOT DOIVENT TOUJOURS RESTER DEGAGEES.
- LES ELEMENTS SCELLES PAR LE FABRICANT OU SON REPRESENTANT NE PEUVENT PAS ETRE MODIFIES PAR L'UTILISATEUR.
- LE BRULEUR LATERAL NE PEUT JAMAIS ETRE ALLUME SANS OUVRIR LE COUVERCLE DE PROTECTION.
- PLACER TOUJOURS LES DEUX OUVERTURES RONDES DANS LA GRILLE AU DESSUS DES RECIPIENTS AROMAZ®.
- PLACEZ TOUJOURS LE BARBECUE SUR UN SOL DUR, A DISTANCE DES OBJETS SUSCEPTIBLES DE PRENDRE FEU OU DE FONDRE.

RACCORDEMENT AU GAZ

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez qu'une bonbonne de gaz agréée qui satisfait à toutes les normes et dispositions nationales.

- Nous recommandons de raccorder l'appareil à du PROPANE
- La bonbonne doit toujours être stable et en position verticale
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les robinets de la bonbonne
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz sans détendeur à un barbecue
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz non certifiée au barbecue
- Fermez toujours les robinets de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas le barbecue
- Ne placez jamais la bonbonne de réserve sous le barbecue ou à proximité de celui-ci lorsque vous l'utilisez
- N'exposez jamais la bonbonne à une chaleur excessive ou au rayonnement direct du soleil
- La conduite flexible doit être remplacée si les dispositions nationales l'exigent

TUYAU ET DETENDEUR

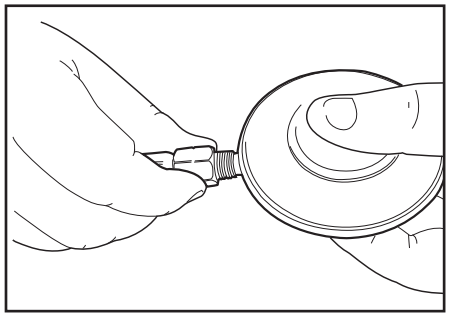
Le flexible et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant. Vous pouvez uniquement utiliser une combinaison de flexible et de régulateur si celle-ci est conforme à tous les règlements et normes locaux et nationaux, et correspond aux connexions de la bouteille de gaz utilisée et au type de gaz/à la pression nominale indiqués sur le barbecue. Le flexible doit être aussi court que possible.

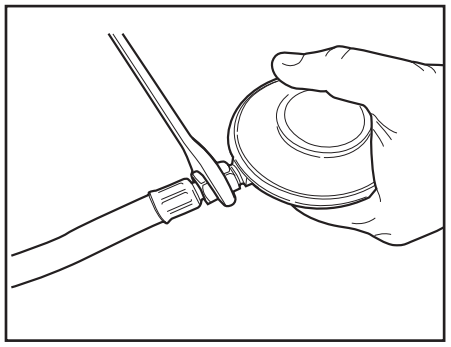
- Ne raccordez jamais ce barbecue à une alimentation sans détendeur. N'essayez jamais de modifier le tuyau ou le détendeur de quelque manière que ce soit.
- Avant chaque utilisation du barbecue, contrôlez le tuyau sur toute sa longueur pour vous assurer qu'il ne présente aucun défaut (entailles, déchirures, parties brûlées) et n'est pas excessivement usé. Si vous constatez des dégâts ou une usure, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser le barbecue, selon les normes nationales
- Evitez que de la graisse (ou toute autre substance chaude) tombe sur le tuyau et que celui-ci entre en contact avec des pièces chaudes du barbecue
- Le raccord du détendeur doit être protégé lorsqu'il n'est pas branché à la bonbonne
- Assurez-vous que le flexible ne traîne pas sur le sol, car cela peut poser des problèmes en termes d'étanchéité à l'air de la connexion.
- Ne tordez pas le tuyau lorsque vous branchez ou débranchez la bonbonne
- La longueur maximale du tuyau peut être de 1,5 m

BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Pour brancher la bouteille de gaz, suivez les instructions relatives au régulateur de pression de gaz.

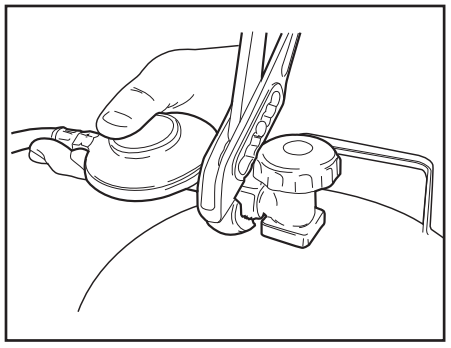
1. Enroulez le flexible de gaz sur le régulateur, tout d'abord à la main, puis serrez-le à fond à l'aide d'une clé de 17 mm.





2. TRÈS IMPORTANT

Connectez le régulateur de pression de gaz à la bouteille en serrant la connexion du régulateur au côté droit du réservoir. Puis fixez-le en place à l'aide d'une clé ajustable.



ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Effectuez un essai d'étanchéité :

- Avant d'allumer l'appareil pour la première fois
- Chaque fois que la bouteille de gaz est changée ou qu'un composant de gaz est remplacé.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison

L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et éloigné des flammes nues, des sources de chaleur et des étincelles. Ne fumez pas ! Utilisez un mélange 50/50 de savon liquide et d'eau ou un spray d'étanchéité pour l'essai.

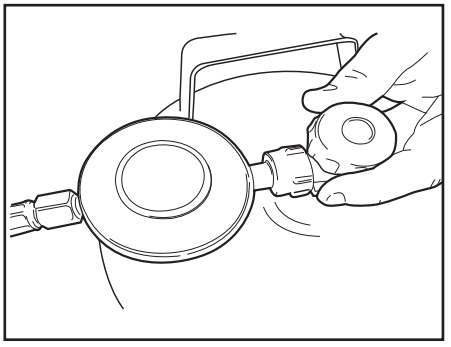
AVERTISSEMENT
Ne recherchez pas les fuites de gaz avec un briquet ou une allumette ! Veillez à ce qu'il n'y ait aucune étincelle ou flamme nue à proximité lorsque vous vérifiez l'absence de fuites. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Toutes les pièces qui sont connectées à l'usine sont soigneusement contrôlées en termes de fuites de gaz. Les brûleurs ont été testés. Cependant, par mesure de sécurité, vous devez vérifier l'absence de fuites au niveau de toutes les connexions avant utilisation.

N'allumez pas les brûleurs lorsque vous recherchez les fuites.

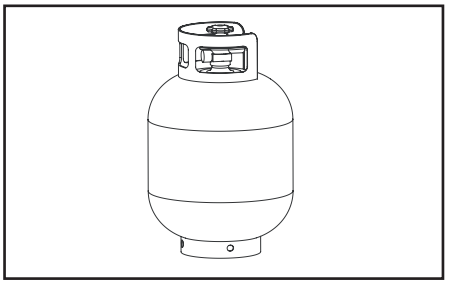
Méthode :

- Préparez de l'eau savonneuse
- Une fois que la bouteille de gaz pleine est connectée à l'appareil et que tous les boutons de commande sont tournés sur OFF (arrêt), ouvrez lentement la bouteille de gaz d'un tour vers la droite.

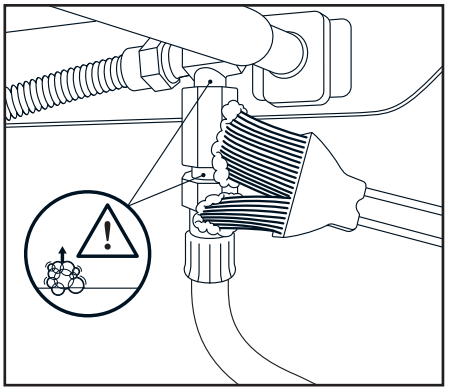


- Contrôlez l'absence de fuites en appliquant de l'eau savonneuse sur les connexions. L'étanchéité doit être contrôlée aux endroits suivants :

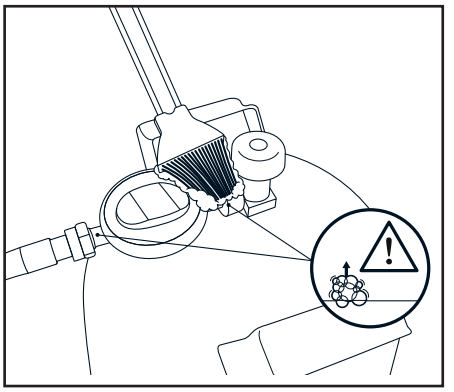
1. Les soudures sur la bouteille



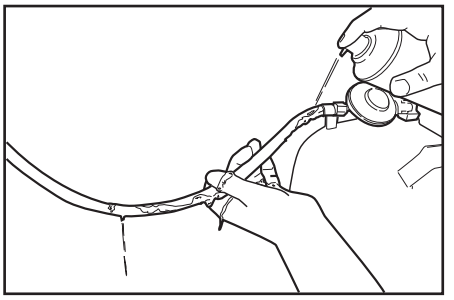
2. La connexion avec l'appareil



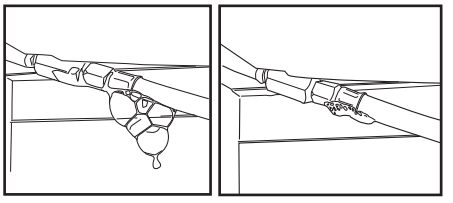
3. La connexion entre le flexible et la bouteille + La connexion entre le régulateur et la bouteille



4. Le flexible de gaz entre l'appareil et la bouteille



- Vérifiez qu'aucune bulle de savon n'apparaisse. Si vous voyez des bulles de savon et que les bulles de savon s'agrandissent, c'est qu'il y a une fuite de gaz.



NOK OK

S'il y a une fuite, coupez le gaz et serrez la connexion. Ouvrez la soupape à gaz et vérifiez à nouveau la connexion avec l'eau savonneuse. Si la fuite n'a pas été réparée, contactez un distributeur dans votre région. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Vous trouverez une liste de distributeurs sur notre site web.
Connectez-vous sur www.barbecook.com

- Une fois que vous avez vérifié l'absence de fuites, coupez le gaz, rincez les connexions à l'eau et séchez-les pour prévenir la formation de rouille.
- Tournez le bouton de la bouteille à gauche et fermez la bouteille.

Remarque : le régulateur peut être différent de celui qui est illustré ici.

AVERTISSEMENT : Vous devez effectuer ces essais d'étanchéité même si votre

appareil est installé par le distributeur ou le magasin.

REMPLACEMENT D'UNE BONBONNE DE GAZ

Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous que les boutons sur le barbecue sont en position OFF (arrêt) et que la bouteille de gaz est fermée. Ne remplacez pas la bouteille de gaz à proximité d'objets susceptibles de produire des flammes ou des étincelles.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BONBONNE DE GAZ

Bien que la bonbonne de gaz ne présente aucun danger si elle est manipulée correctement, des imprudences risquent d'entraîner un incendie et/ou une explosion.

Pour limiter les risques :

- Ne rangez jamais la bonbonne de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos, mais dans un espace bien ventilé
- Ne rangez jamais la bonbonne à proximité d'un autre appareil qui fonctionne au gaz, ni dans un endroit très chaud, comme une voiture ou un bateau
- Gardez la bonbonne hors de portée des enfants
- Transportez et rangez la bonbonne dans une position verticale et ne l'inclinez pas
- Ne fumez pas à côté de la bouteille de gaz.

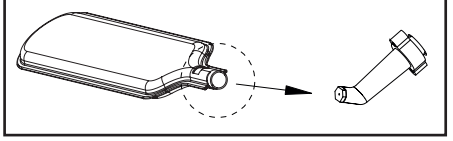
UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION / AVANT D'UTILISER L'APPAREIL APRES UNE LONGUE INTERRUPTION

N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir lu, compris et contrôlé toutes les informations qui figurent dans ce manuel.
Assurez-vous que :

- Le barbecue est installé correctement
- Il n'y a pas de fuite à l'arrivée de gaz (voir 'Essai d'étanchéité')
- Les brûleurs sont correctement installés et les venturi sont bien placés sur les ouvertures des vannes de gaz (fig. D) et ils ne sont pas obstrués (voir les informations de sécurité et de nettoyage des brûleurs)
- Aucun tuyau d'alimentation en gaz ne peut entrer en contact avec une surface chaude
- Votre barbecue se trouve à un endroit qui ne présente aucun danger

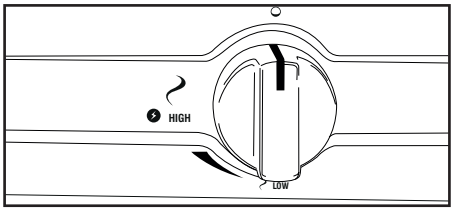
D



ALLUMAGE DES BRULEURS

Avant d'allumer le barbecue, vous devez avoir effectué tous les contrôles et procédures qui sont expliqués dans le chapitre 'Avant la première utilisation'.

- Il faut toujours ouvrir le couvercle du barbecue lorsque vous allumez le(s) brûleur(s).
- Ne vous penchez pas directement au-dessus du barbecue lorsque vous allumez le(s) brûleur(s).
- Les boutons de réglage du barbecue doivent être placés sur 'OFF'. Ouvrez lentement le robinet de la bonbonne de gaz. Avant d'ouvrir le bouton de réglage d'un brûleur, attendez environ 10 secondes pour laisser le gaz se stabiliser.
- Important : allumez d'abord le brûleur central
- Une fois qu'un brûleur est allumé, il suffit de placer le bouton de réglage des autres brûleurs sur la position 'HIGH' pour les allumer.
- N'essayez jamais d'allumer tous les brûleurs en une seule fois



ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC L'ALLUMEUR

La batterie n'est pas fournie avec l'appareil.

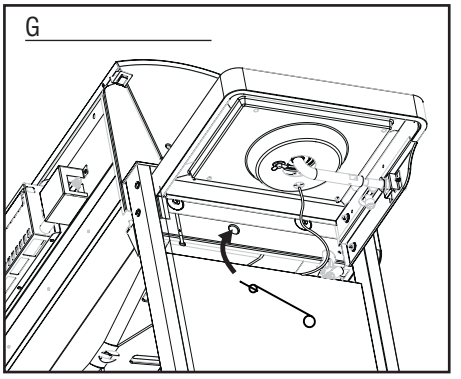
- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez la production d'une étincelle
- Maintenez l'allumeur enfoncé et enfoncez le bouton de réglage du brûleur du milieu puis tournez-le sur 'HIGH'
- Si le brûleur ne s'allume pas après 3 essais, fermez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau. De cette manière, le gaz accumulé peut se disperser. Faites un nouvel essai en répétant les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' pour déterminer l'origine du problème et sa solution, ou utilisez une allumette comme expliqué ci-après.

ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC UNE ALLUMETTE

En dessous de la cuve se trouvent à gauche et à droite de petites ouvertures qui permettent d'allumer les brûleurs avec une allumette en cas de dysfonctionnement de l'allumeur électronique. (Fig. G)

- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Placez une allumette dans le porte-allumette fourni (fig. G)
- Introduisez une allumette enflammée dans l'ouverture à environ 13 mm du brûleur
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Enfoncez le bouton de réglage souhaité et placez-le sur 'HIGH'. Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes. Si ce n'est pas le cas, fermez le bouton de réglage et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne s'allume pas après 3 tentatives, consultez le chapitre 'Guide de dépannage'

G



ALLUMAGE DES AUTRES BRULEURS

- Dès que le premier brûleur est allumé, il suffit de placer le bouton de réglage des autres brûleurs sur la position 'HIGH' pour les allumer.

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL AVEC L'ALLUMEUR

Ouvrez d'abord le couvercle du brûleur latéral. Pour allumer le brûleur latéral, utilisez l'allumeur sur le panneau de commande et le bouton de réglage sur le panneau du brûleur latéral.

- Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez la production d'une étincelle.
- Maintenez l'allumeur enfoncé et enfoncez le bouton de réglage du brûleur latéral puis tournez-le sur 'HIGH

- Répétez cette procédure quelques fois si le brûleur ne s'allume pas immédiatement.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, placez le bouton de réglage sur 'OFF' et attendez 5 minutes pour laisser au gaz le temps de se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' ou utilisez une allumette comme décrit ci-après.

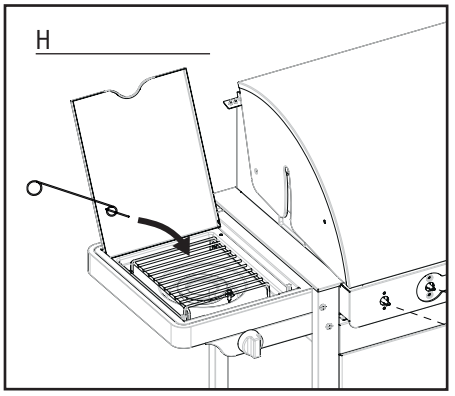
Remarque :

- la charge maximale du brûleur latéral est de 9 kg !
- le diamètre de la casserole ne peut pas dépasser 220 mm

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL AVEC UNE ALLUMETTE

- Placez une allumette dans le porte-allumette fourni
- Maintenez une allumette enflammée à environ 13 mm du brûleur (Fig. H)
- Enfoncez le bouton de réglage du brûleur latéral et placez-le sur 'HIGH'. Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes. Si ce n'est pas le cas, placez le bouton de réglage sur 'OFF' et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' pour déterminer l'origine du problème et sa solution.

H



ALLUMAGE DU BRULEUR POUR ROTISSOIRE AVEC L'ALLUMEUR

Uniquement pour le modèle Brahma 5.2 223.9352.000 – 223.9952.000

- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Retirez la grille d'attente du barbecue
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez la production d'une étincelle
- Maintenez l'allumeur enfoncé et enfoncez le bouton de réglage du brûleur pour rôtissoire puis tournez-le sur 'HIGH'
- Si le brûleur ne s'allume pas après 3 essais, fermez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau. De cette manière, le gaz accumulé peut se disperser. Faites un nouvel essai en répétant les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' pour déterminer l'origine du problème et sa solution, ou utilisez une allumette comme expliqué ci-après.

ALLUMAGE DU BRULEUR POUR ROTISSOIRE AVEC UNE ALLUMETTE

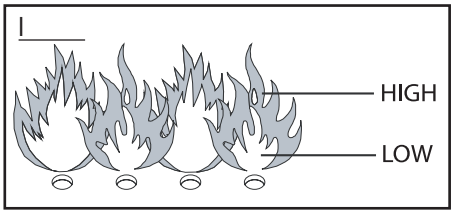
Uniquement pour le modèle Brahma 5.2 223.9352.000 – 223.9952.000

- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Retirez la grille d'attente du barbecue
- Placez une allumette dans le porte-allumette fourni
- Maintenez une allumette enflammée du côté gauche du brûleur pour rôtissoire
- Enfoncez le bouton de réglage du brûleur pour rôtissoire et placez-le sur 'HIGH'. Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes. Si ce n'est pas le cas, fermez le bouton de réglage et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne s'allume pas après 3 tentatives, consultez le chapitre 'Guide de dépannage'

CONTROLE VISUEL DES FLAMMES

Si les flammes des brûleurs sortent de la cuve lorsque le barbecue fonctionne, coupez immédiatement les boutons de réglage. Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser avant d'allumer à nouveau le brûleur. Lisez le chapitre 'Guide de dépannage' si le problème persiste.
A chaque allumage du barbecue, il faut contrôler les flammes. (Fig. I) Une bonne flamme doit être presque entièrement bleue, avec un peu de jaune au-dessus. Si la flamme est anormalement petite et en grande partie jaune, vous devez éteindre le barbecue et vérifiez si les venturi sont obstrués, ou lire le chapitre 'Guide de dépannage'.

I



ETEINDRE LE BARBECUE

- Fermez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Placez tous les boutons de réglage des brûleurs sur 'OFF'.

Si vous procédez dans cet ordre, il n'y aura pas de gaz sous pression qui restera dans le système.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DU BARBECUE

PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser votre barbecue à gaz pour la première fois, vous devez 'rôder' l'appareil en le laissant brièvement fonctionner sans cuire d'aliments. Pour 'rôder' le barbecue, allumez-le. Fermez le couvercle et **maintenez la température sur 'HIGH' pendant 15 minutes.** N'ouvrez pas le couvercle pendant cette procédure. Ouvrez ensuite le couvercle et continuez à laisser le barbecue chauffer pendant 5 minutes sur 'HIGH'. Le barbecue est à présent prêt à être utilisé.

PRECHAUFFER LE BARBECUE

Le barbecue doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. Fermez le couvercle et préchauffez la surface de cuisson pendant minimum 10 minutes sur la **position 'HIGH'**. Si les aliments doivent être cuits à une température plus basse que 'HIGH', placez les boutons de réglage sur la position correcte avant de déposer les aliments sur le barbecue.

TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson réel dépend de nombreux facteurs, comme vos préférences, la température extérieure et le vent. L'expérience vous permettra d'évaluer le temps de cuisson.

GARDER SOUS CONTROLE LES FLAMBEES

Lorsqu'on cuisine au barbecue, une flambée n'est pas un problème. Mais si elles sont trop nombreuses, elles peuvent faire grimper la température du barbecue et entraîner l'accumulation de graisse, ce qui accroît les risques d'incendie.
Pour limiter les flambées :

- Coupez l'excédent de gras de la viande avant de la cuire
- Cuisez la viande grasse à une basse température
- Assurez-vous que le trou d'écoulement de la graisse n'est pas bouché et que le récipient à graisse n'est pas plein

- Fermez le couvercle pour réduire l'arrivée d'air et baissez la température

REMARQUE : Lorsque le couvercle est fermé, la température à l'intérieur du barbecue est plus uniforme et vous pouvez cuisiner plus vite et en consommant moins d'énergie.

Lorsqu'un (des) brûleur(s) s'étei(gne)nt pendant la cuisson, ouvrez le couvercle, coupez le(s) brûleur(s) et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser avant d'allumer à nouveau le brûleur.

COMMENT EVITER QUE LES ALIMENTS RESTENT COLLES A LA GRILLE DE CUISSON

- Huilez légèrement les aliments avant de les placer sur la grille.
- Ou enduisez les grilles avec un peu d'huile de cuisson pour éviter que les aliments n'attachent
- Ne retournez pas trop vite les aliments après les avoir placés sur la grille

UTILISATION DE LA BROCHE

Uniquement pour le modèle Brahma 5.2 223.9352.000 – 223.9952.000

- Cette broche fonctionne sur piles (les piles ne sont pas fournies)
- Conservez le moteur dans un endroit sec quand il n'est pas utilisé
- Utilisez la broche uniquement à l'extérieur et pour des aliments pour lesquels elle est conçue
- Ne laissez pas les enfants utiliser cette broche

AVERTISSEMENT :

- Ne laissez pas votre barbecue fonctionner sans surveillance, surtout s'il y a des enfants ou des animaux à proximité. Continuez à contrôler le barbecue pour voir si tout fonctionne bien
- Des pièces accessibles (couvercle, tiroir récupérateur de graisse, plateaux Aromaz® ...) peuvent devenir très chaudes. Utilisez une protection adaptée quand vous touchez ces éléments. Eloignez les jeunes enfants de l'appareil.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est allumé
- N'utilisez pas de charbon, de bois ou de briquettes
- N'utilisez pas de pierres de lave ni de briquettes en céramique

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, celui-ci doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

NETTOYAGE DE LA CUVE

Pour faciliter le nettoyage de votre appareil, Barbecook® a développé LEAF. Il s'agit d'un papier d'aluminium jetable et conçu sur mesure, qui est installé dans la cuve, sous les brûleurs. Le LEAF récupère tous les résidus et la graisse. Dès que votre appareil a refroidi, vous pouvez facilement retirer le LEAF de la cuve et le nettoyage de votre appareil prend ainsi très peu de temps.

Enregistrez votre appareil sur www.barbecook.com/registration afin de pouvoir trouver le type de LEAF approprié pour votre appareil à tout moment.

BRÛLAGE DES RÉSIDUS

Après utilisation, vous pouvez laisser votre appareil brûler, sans aliments et avec le capot fermé, pendant dix minutes supplémentaires en tournant tous les brûleurs sur **HIGH** (haut). Une grande proportion de résidus sera ainsi brûlée, pour un nettoyage ultérieur facilité. Laissez l'appareil refroidir. Vous pouvez ensuite enlever les résidus brûlés avec une brosse non abrasive et procéder au nettoyage.

GRILLES ET PLAQUES

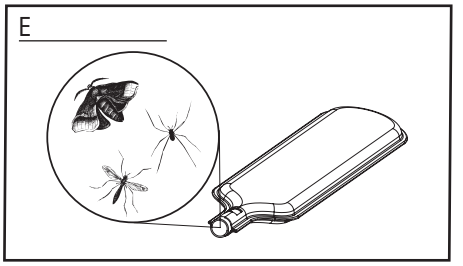
Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue et nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse non abrasive. Les grilles peuvent également être lavées avec le « Barbecook® all cleaner » spécial, un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez pas de nettoyants pour four.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, vous devez effectuer toutes les activités indiquées ci-dessous, de préférence au début de la saison des barbecues.

BRÛLEURS ET TUBES DE VENTURI

IMPORTANT
Dangers naturels - araignées et insectes : de petits insectes peuvent tisser une toile ou faire un nid dans les tubes de Venturi des brûleurs à gaz (fig. E).

E



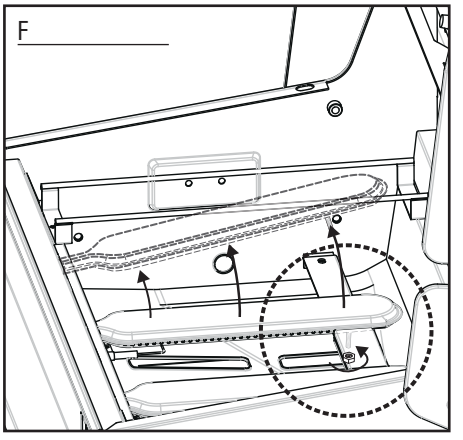
Cela bloquera complètement ou partiellement l'alimentation en gaz. Une flamme jaune avec de la fumée ou un brûleur qui est difficile ou impossible à allumer sont des signes d'obstruction de ce tube. Le gaz peut alors brûler en dehors du tube de Venturi et endommager gravement votre appareil. Si cela se produit, fermez immédiatement la bouteille de gaz.

Nettoyage des tubes de Venturi / des brûleurs

Les brûleurs et les tubes de Venturi doivent être déposés pour un nettoyage au moins deux fois par an.

- Déposez les brûleurs comme illustré à la fig. F.
- Nettoyez minutieusement les tubes de Venturi. Dégagez toute ouverture obstruée avec un nettoyant pour tuyaux ou une brosse (par exemple, un trombone déplié).
- Remettez le brûleur en place conformément aux instructions (fig. F). Une fois le nettoyage effectué, les tubes de Venturi doivent être remis en place correctement sur les soupapes à gaz.
- Si le brûleur est fendu ou présente des trous inhabituels ou d'autres dommages, il doit être remplacé.

F



Remarque : les dommages dus à un tube de Venturi complètement ou partiellement obstrué dans un brûleur ne sont pas couverts par la garantie et seront considérés comme un entretien inadéquat.

Mesures de précaution spéciales pour les pièces en émail

(la garantie sera annulée en cas de non-respect de ces instructions)

- Les métaux et/ou les objets pointus peuvent endommager l'émail.
- Ne versez jamais de liquides froids dans la cuve chaude. Cela peut endommager l'émail.
- Évitez de heurter l'appareil sur une surface dure. Cela peut endommager l'émail.
- Dans ces modèles, le processus d'émaillage laisse parfois des bords fins qui ne sont pas entièrement couverts par l'émail. Cela n'est pas considéré comme un défaut de fabrication et n'est donc pas couvert par la garantie.
- Lors de l'assemblage des pièces en émail, utilisez toujours les rondelles en fibre fournies afin de prévenir l'endommagement de l'émail autour des fixations par vis.

Mesures de précaution spéciales pour les pièces en acier inoxydable

(la garantie sera annulée en cas de non-respect de ces instructions)
Lors du nettoyage de pièces en acier inoxydable ou chromées, il est préférable d'éviter les nettoyants agressifs, abrasifs ou métalliques. Utilisez des nettoyants non agressifs et laissez-leur le temps d'agir. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux. Rincez abondamment et laissez bien sécher avant de ranger l'appareil.

Pour empêcher la formation de rouille sur les composants en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. L'environnement dans lequel votre appareil est utilisé peut avoir des effets néfastes sur sa durée de vie. Les emplacements les moins adaptés incluent la côte, les endroits à proximité de lignes de chemin de fer et les alentours d'une piscine.

Vous trouverez de plus amples informations sur www.barbecook.com, dans la rubrique « Entretien ».

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Coupez le gaz au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'appareil et la bouteille de gaz doivent rester à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Ne rangez pas l'appareil dans un garage, un abri ou tout autre endroit fermé, ou à proximité d'un feu ouvert ou d'une source de chaleur si la bouteille de gaz est branchée.
Achetez une couverture Barbecook pour protéger votre appareil et rangez-le sous abri ou dans un endroit sec.

Vous pouvez ranger l'appareil à l'intérieur à condition que la bouteille de gaz ait été débranchée et rangée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, par exemple pendant l'hiver, l'appareil doit être rangé. Quelques astuces :
• Nettoyez les brûleurs et essuyez-les légèrement avec de l'huile de cuisson. Emballez-les dans du papier.
• Nettoyez les grilles et essuyez-les légèrement avec de l'huile de cuisson. Emballez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.

Ne rangez JAMAIS les bouteilles de gaz à l'intérieur

GARANTIE

Votre appareil Barbecook® bénéficie d'une garantie de deux ans contre tous les défauts de fabrication.Cette garantie s'applique à partir de la date d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé conformément à ces instructions.

Pour que la garantie soit valide, vous devez produire le ticket de caisse et mentionner le numéro de série qui se trouve :

- Sur l'étiquette signalétique à l'intérieur de la porte de votre appareil.
- Dans le manuel
- Sur l'emballage

Le numéro commence par un « G »suivi de 15 chiffres.

Ce Barbecook® n'est pas destiné à un usage commercial. L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration des pièces qui sont directement exposées au feu ou à une chaleur intense sont normales et ne seront en aucun cas considérées comme des défauts de fabrication; elles sont la conséquence directe de l'utilisation. Par conséquent, les brûleurs, etc. peuvent devenir rouillés au fil du temps et il est normal de remplacer ces pièces.

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui développent des défauts au cours de l'utilisation normale.

Cette garantie ne s'appliquera pas aux défauts dus à une installation incorrecte, à une mauvaise utilisation, à des modifications apportées à l'appareil, au démontage de l'appareil, à l'usure ou à un mauvais entretien.

ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecook®. Nous espérons que ce barbecue vous apportera pleine satisfaction. Enregistrez votre appareil pour bénéficier de notre service clients et pour un traitement optimal de la garantie. Tenez-vous au courant des nouveaux développements, produits et accessoires et découvrez de délicieuses recettes.

Chez Barbecook®, nous respectons les données que vous enregistrons. Barbecook promet que vos informations ne seront pas vendues, partagées ou transmises à des tiers.

Rendez-vous sur www.barbecook.com/registration dès aujourd'hui, sélectionnez votre pays et votre langue, et enregistrez votre appareil.

GUIDE DE DEPANNAGE		
Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur (avec l'allumeur ou une allumette)	• Venturi obstrué	• Nettoyer les venturi
Chaleur insuffisante	• Le robinet de la bonbonne de gaz n'est pas ouvert • Les venturi ne sont pas placés sur les vannes de sortie • Orifices du brûleur obstrués • Bonbonne de gaz vide ou presque vide • Détendeur mal monté sur la bonbonne	• Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz • Réinstaller les venturi • Nettoyer les orifices ou remplacer le brûleur • Nouvelle bonbonne • Serrer le raccord du détendeur • Démêler le tuyau
Flammes jaunes	• Venturi partiellement obstrués • Sel sur le brûleur • L'appareil est raccordé à du butane.	• Nettoyer les venturi • Nettoyer le brûleur • Raccordez l'appareil à du propane avec le détendeur correct.
Des flammes viennent de la cuve	• Temps venteux • Bonbonne presque vide • Le fond de la cuve du brûleur est sale.	• Orienter le barbecue de sorte que l'arrière soit face au vent • Nouvelle bonbonne ou remplir la bonbonne • Nettoyez la cuve du barbecue.
Chaleur et flambées excessives	• Aliments trop gras • Trou d'écoulement de la graisse bouché • Plaque de rayonnement mal placée	• Couper l'excédent de gras ou réduire la chaleur • Nettoyer la cuve et le brûleur • Placer correctement la plaque de rayonnement
Flammes derrière le panneau de commande	• Venturis bouchés	• Couper immédiatement le gaz, laisser refroidir le barbecue et nettoyer les venturi
Bourdonnement du détendeur	• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée ou une bonbonne pleine	• Phénomène normal qui ne présente aucun problème ni danger
Flamme incomplète	• Brûleur obstrué, percé ou rouillé	• Nettoyer ou remplacer le brûleur

GUIDE DE DEPANNAGE POUR ALLUMAGE ELECTRIQUE		
Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a pas d'étincelles lorsque l'allumeur est enfoncé ; il n'y a pas de bruit	• La pile est mal mise en place • Batterie à plat ou manquante • Le bouton d'allumeur est mal mis en place • Générateur d'étincelles défectueux	• Mettre la pile en place (attention à bien orienter les signes "+" et "-", avec "+" au-dessus et "-" en dessous) • La remplacer par une nouvelle pile AA • Dévisser le bouton et le réinstaller • Remplacer le générateur d'étincelles
Il y a des étincelles, mais pas pour toutes les électrodes et/ou elles ne sont pas assez fortes	• Slechte massa • Brander en elektrode staan te ver van elkaar gepositioneerd	• Verwijder en sluit alle verbindingen met vonkengenerator en elektrodes opnieuw aan • Breng de elektrode dichter bij de brander door deze licht te plooien
Il y a des étincelles, mais pas pour toutes les électrodes et/ou elles ne sont pas assez fortes	• Mauvaise mise à la masse • Les étincelles ne touchent pas le(s) brûleur(s) • Pile faible • Les électrodes sont mouillées • Les électrodes sont fendues ou cassées "il y a des étincelles"	• Débrancher et refixer toutes les connexions avec le générateur d'étincelles et les électrodes • S'il y a des étincelles qui ne proviennent pas du(des) brûleur(s), il se peut que le câblage soit endommagé. Remplacer le câblage. • La remplacer par une nouvelle pile AA • Utiliser des mouchoirs en papier pour éliminer la saleté • Remplacer les électrodes fendues ou cassées

SYSTÈME AROMAZ®

Sous la grille du Brahma se trouvent deux petits récipients que vous pouvez remplir avec votre saveur de barbecue favorite (vina, bière, porto, épices ou copeaux de fumage avec de l'eau…).
Ce système Aromaz® permet d'obtenir les plats les plus juteux et savoureux jamais préparés sur un barbecue à gaz.

EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

SAFETY INFORMATION

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY IF YOU SMELL GAS:

1. TURN OFF THE GAS SUPPLY
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME
3. OPEN THE LID
4. IF ODOUR CONTINUES, IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR THE FIRE DEPARTMENT

- THE USER IS RESPONSIBLE FOR PROPER INSTALLATION AND APPROPRIATE USE OF THE BARBECUE.
- FAILURE TO COMPLY WITH THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN A DANGEROUS FIRE OR EXPLOSION.
- FAILURE TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN SERIOUS INJURIES AND MATERIAL DAMAGE.
- USE PROTECTIVE GLOVES WHEN HANDLING PARTICULARLY HOT PARTS
- MODIFICATIONS TO THE BARBECUE ARE DANGEROUS AND NOT PERMITTED. THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE PROVISIONS.

- STORE THE CYLINDER OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED AREA
- NEVER PLACE THE SPARE CYLINDER (FULL OR EMPTY) UNDER OR NEXT TO A BARBECUE IN USE.
- NEVER STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER BARBECUE.
- KEEP COMBUSTIBLE MATERIAL AT LEAST 76 CM AWAY FROM THE BARBECUE
- KEEP THE AREA AROUND YOUR BARBECUE AT ALL TIMES FREE FROM ANY COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS

- USE THE BARBECUE ONLY OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED AREA AND AT LEAST 3 M FROM ANY DWELLING OR BUILDING.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER AN OVERHANGING STRUCTURE OR FOLIAGE
- DO NOT USE THE BARBECUE ON A BOAT OR OTHER RECREATIONAL VEHICLE
- DO NOT USE THE BARBECUE IN A GARAGE, SHED, CORRIDORS OR OTHER ENCLOSED AREAS
- NEVER LEAVE THE BARBECUE UNATTENDED WHEN IN USE
- DO NOT OBSTRUCT THE FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR TO THE BARBECUE
- DO NOT USE THE BARBECUE WHEN YOU HAVE CONSUMED ALCOHOL OR TAKEN DRUGS
- ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME VERY HOT. KEEP (YOUNG) CHILDREN AND ANIMALS AWAY FROM THE BARBECUE.
- DO NOT MOVE THE BARBECUE WHEN IN USE
- NEVER USE CHARCOAL, WOOD OR BRIQUETTES
- NEVER USE LAVA ROCKS OR CERAMIC BRIQUETTES
- KEEP THE VENT HOLES IN THE TROLLEY CLEAR AT ALL TIMES.
- PARTS SEALED BY THE MANUFACTURER OR HIS REPRESENTATIVE MAY NOT BE ALTERED BY THE USER.
- NEVER LIGHT THE SIDE BURNER WITHOUT OPENING THE LID.
- ALWAYS PLACE THE TWO ROUND OPENINGS IN THE GRID ABOVE THE AROMAZ® TRAYS.
- ALWAYS PLACE THE BARBECUE ON FIRM GROUND AWAY FROM OBJECTS THAT MAY CATCH FIRE OR MELT.

GAS CONNECTION

GAS CYLINDER

Always use an approved cylinder that complies with all national provisions and standards.

- We recommend this product is connected to PROPANE
- Always keep the cylinder in a stable and upright position.
- Be careful when handling the cylinder valves
- Never connect a cylinder without regulator to the barbecue.
- Never connect a non-regulated cylinder to the barbecue.
- Always close the cylinder valves when the barbecue is not in use
- Never place the spare cylinder under or next to a barbecue in use
- Never expose the cylinder to excessive heat or direct sunlight
- Change the flexible tube if required by national regulations

HOSE AND REGULATOR

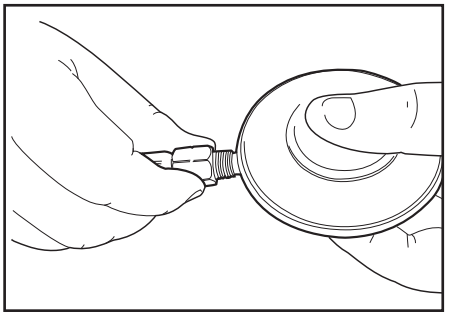
The hose and regulator are supplied by the manufacturer. You may only use a combination of hose and regulator if this complies with all local and national standards and rules and corresponds with the connections on the gas cylinder used and the gas type/ nominal pressure given on the barbecue. Keep the hose as short as possible.

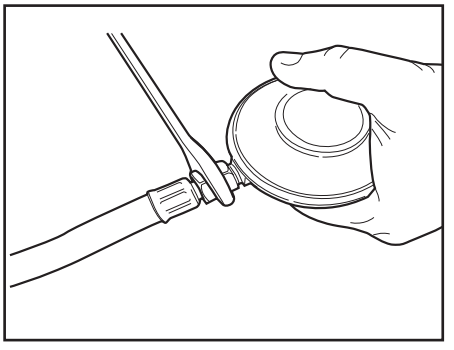
- Never connect the barbecue to a non-regulated gas supply. Never try to alter the hose or regulator in any way whatsoever.
- Prior to each use of the barbecue, check the hose over its full length for any damage (cracks, tears, burnt sections) or excessive wear. When you notice any damage or wear, replace the hose before using the barbecue, in accordance with the national standards
- Fat (or any other hot substance) must never fall onto the hose, and the hose must never come into contact with any hot points on the barbecue
- The connector of the regulator must be protected when it is not connected to the cylinder
- Ensure that the hose does not drag on the ground, because this can cause problems for the airtightness of the connection.
- Do not distort the hose when connecting or disconnecting the cylinder
- The maximum permissible length of the hose is 1.5m

CONNECTING THE GAS CYLINDER

To connect the gas cylinder, follow the instructions for the gas pressure regulator.

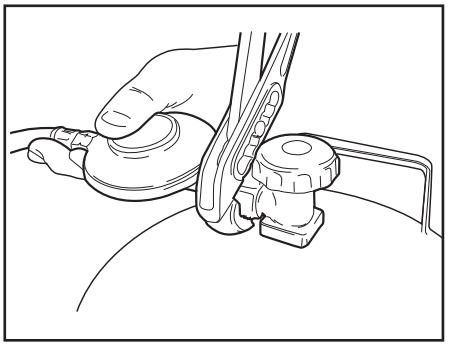
1. Wind the gas hose over the regulator, first by hand and then fasten it firmly using a 17mm spanner.





2. VERY IMPORTANT

   Connect the gas pressure regulator to the cylinder by tightening the regulator connection to the right on the tank. Then fasten it in place using an adjustable spanner



TEST FOR LEAKS

Perform a leak test:

- Before lighting the appliance for the first time
- Whenever the gas cylinder is changed or a gas component is replaced.
- At least once a year, preferably at the beginning of the season

The leak test must be carried out outdoors, in a well-ventilated area nowhere close to naked flames, heat sources or sparks. Do not smoke! Use a 50/50 mixture of liquid soap and water or leak spray for the test.

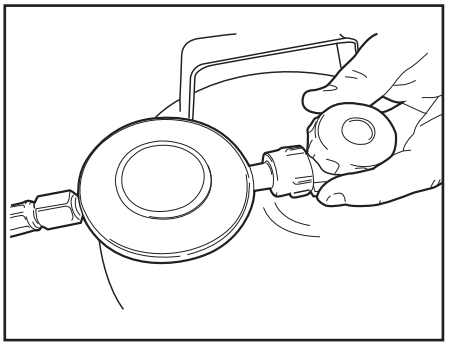
WARNING
Do not look for gas leaks with a lighter or match! Ensure that there are no sparks or naked flames in the vicinity when you check for leaks. Sparks or naked flames can cause a fire or explosion resulting in serious or fatal injuries and damage to property.

All the parts which are connected in the factory are carefully checked for gas leaks. The burners have been tested. However, as a safety measure you must check all the connections for leaks before use.

Do not light the burners when checking for leaks.

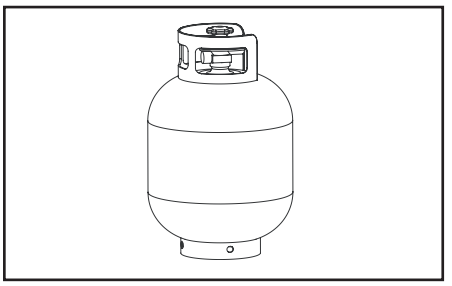
Method:

- Prepare some soapy water
- Once the full gas cylinder has been connected to the appliance and all the control knobs are turned to 'OFF', slowly open the gas cylinder one turn by turning to the right

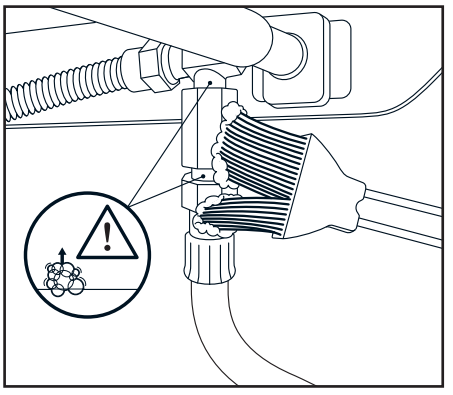


- Check for leaks by applying soapy water to the connections. Sealing should be checked in the following places:

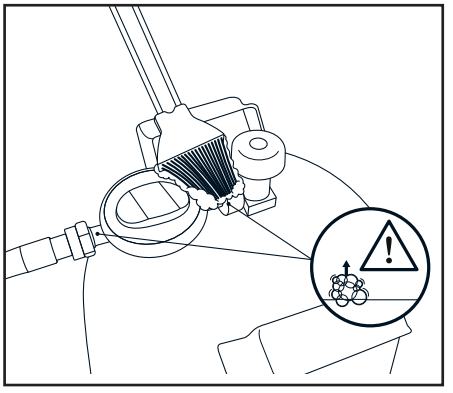
1. The welds on the cylinder



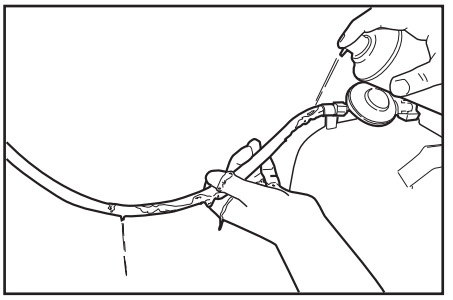
2. The connection with the appliance



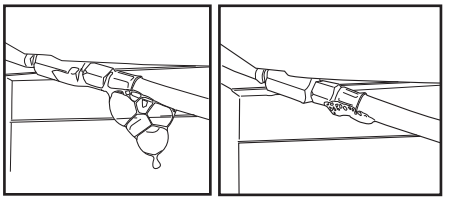
3. The connection between the hose and the cylinder + The connection between the regulator and the cylinder



4. The gas hose between the appliance and the cylinder



- Check that no soap bubbles appear. If you can see soap bubbles, and the soap bubbles are growing larger, there is a gas leak.



NOK OK

If there is a leak, turn off the gas and tighten the connection. Open the gas valve and check the connection again with the soapy water. If the leak has not been repaired, contact a distributor in your area. DO NOT USE THE APPLIANCE. You can find a list of distributors on our web site. Log in on www.barbecook.com

- Once you have checked for leaks, turn off the gas, rinse the connections with water and dry to prevent the formation of rust.
- Turn the cylinder knob to the left to close the cylinder.

Note: the regulator may be different from the one illustrated here.

WARNING: You must carry out these leak tests even if your appliance is set up by the dealer or the shop.

REPLACING THE CYLINDER

When changing the gas cylinder, ensure that the **knobs** on the barbecue are in the OFF position and that the gas cylinder is closed. Do not replace the gas cylinder close to anything that may produce a flame or spark.

TRANSPORT AND STORAGE OF THE GAS CYLINDER

Although perfectly safe when handled correctly, lack of caution may result in fire and/or explosion.

To minimise the risks:

- Never store the cylinder in a building, garage or other enclosed area, but always in a well-ventilated area
- Never store the cylinder in the vicinity of another gas operated appliance, or in a very warm area, such as a car or boat
- Always keep the cylinder out of reach for children
- Always transport and store the cylinder in an upright position
- Do not smoke near the gas cylinder.

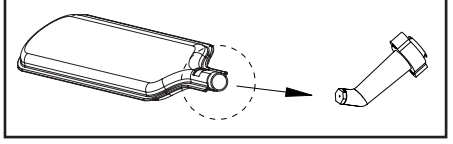
USE

PRIOR TO FIRST USE / AFTER PROLONGED PERIOD OF NON-USE

Do not use the barbecue before you have read, understood and checked all information in this manual.
Ensure that:

- The barbecue is correctly installed
- There is no leak in the gas supply (see 'Leakage test')
- The burners are correctly installed, the venturi tubes are properly placed over the openings of the gas valves (Fig. D), and there are no obstructions (see safety information and cleaning of the burners)
- None of the gas supply hoses can come into contact with a hot surface
- Your barbecue is installed in a safe place

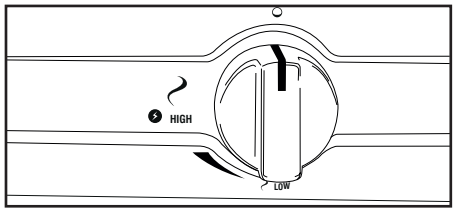
D



LIGHTING THE BURNERS

Prior to lighting the burners, all checks and procedures detailed in the chapter 'Before the first use' must have been carried out.

- The lid of the barbecue must always be open when you light the burner(s)
- Do not bend directly over the barbecue when lighting the burner(s)
- The control knobs of the barbecue must be 'OFF'. Slowly open the gas cylinder valve. Before opening the control knob of one burner, wait approx. 10 seconds to allow to gas to stabilize
- Important: first light the middle burner
- As soon as one burner has been lighted, you only need to put the control knob of the other burner(s) in the position 'HIGH' to light them.
- Never try to light all burners at once



LIGHTING THE BURNERS WITH THE IGNITER

The battery is not supplied as standard.

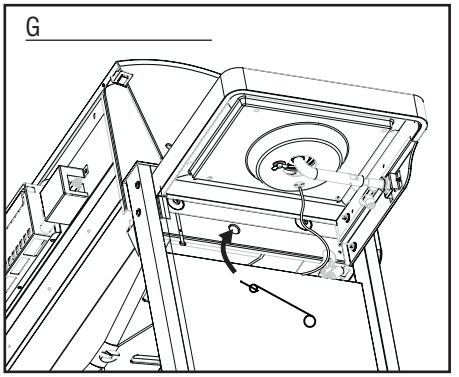
- Open the lid of the barbecue
- Open the gas cylinder valve.
- Press the igniter until you hear sparks
- Holding down the igniter, press the control knob of the middle burner and turn to 'HIGH'
- If the burner does not light after 3 attempts, disconnect the gas and wait 5 minutes before trying again. This will allow the accumulated gas to escape. Try again, repeating the above steps.
- If the burner still does not light, read the chapter 'Troubleshooting Guide' to determine the cause and the remedy, or use a match as described below.

LIGHTING THE BURNERS WITH A MATCH

Left and right at the bottom of the burner box is a small opening that can be used to light the burners with a match, if the electronic igniter does not work. (Fig. G)

- Open the lid of the barbecue
- Place a match in the match holder provided (Fig. G)
- Hold a burning match through the hole, approx. 13 mm from the burner
- Open the gas cylinder valve.
- Push the required control knob and turn to 'HIGH'. The burner should light within 5 seconds. If not, turn the control knob off and wait 5 minutes to allow the gas to escape.
- Repeat steps 1 through 5. If the burner still does not light after 3 attempts, read the chapter 'Troubleshooting Guide'

G



LIGHTING THE OTHER BURNERS

- As soon as the first burner has been lighted, you only need to put the control knob of the other burner(s) in the position 'HIGH' to light them.

LIGHTING THE SIDE BURNER USING THE IGNITER

First open the lid of the side burner.
To light the side burner, use the igniter on the control panel and the control knob on the side table.

- Press the igniter until you hear sparks.
- Holding down the igniter, press the control knob of the side burner and turn to 'HIGH'
- Repeat a number of times if the burner does not light immediately.
- If the burner does not light after 5 seconds, turn the control knob to 'OFF' and wait 5 minutes to allow the gas to escape.
- Repeat steps 1 through 3. If the burner still does not light, read the chapter 'Troubleshooting Guide' or use a match as described below.

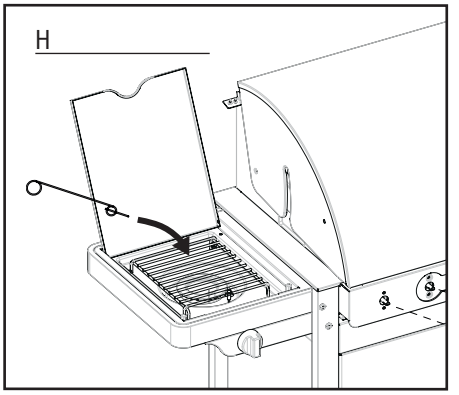
Note:

- the maximum load of the side burner is 9 kg!
- the maximum diameter of the cooking vessel is 220 mm

LIGHTING THE SIDE BURNER WITH A MATCH

- Place a match in the match holder provided
- Hold a burning match approx. 13 mm from the burner (Fig. H)
- Push the control knob of the side burner and turn to 'HIGH'. The burner should light within 5 seconds. If not, turn the control knob 'OFF' and wait 5 minutes to allow the gas to escape.
- Repeat steps 1 through 3. If the burner still does not light, read the chapter 'Troubleshooting Guide' to determine the cause and the remedy.

H



LIGHTING THE SPIT BURNER USING THE IGNITER

Only for Brahma 5.2
223.9352.000 – 223.9952.000

- Open the lid of the barbecue
- Take the warming grid out of the barbecue
- Open the gas cylinder valve.
- Press the igniter until you hear sparks
- Holding down the igniter, press the control knob of the spit burner and turn to 'HIGH'

- If the burner does not light after 3 attempts, disconnect the gas and wait 5 minutes before trying again. This will allow the accumulated gas to escape. Try again, repeating the above steps.
- If the burner still does not light, read the chapter 'Troubleshooting Guide' to determine the cause and the remedy, or use a match as described below.

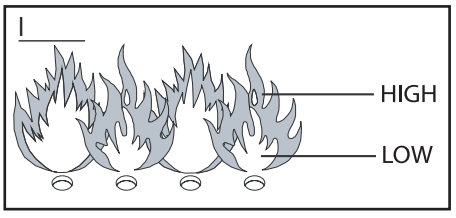
LIGHTING THE SPIT BURNER WITH A MATCH

Only for Brahma 5.2
223.9352.000 – 223.9952.000

- Open the lid of the barbecue
- Take the warming grid out of the barbecue
- Place a match in the match holder provided
- Hold a burning match to the left side of the spit burner.
- Push the control knob of the spit burner and turn to 'HIGH'. The burner should light within 5 seconds. If not, turn the control knob off and wait 5 minutes to allow the gas to escape.
- Repeat steps 1 through 5. If the burner still does not light after 3 attempts, read the chapter 'Troubleshooting Guide'

VISUAL CHECK OF THE FLAMES

If the flames of the burners jump out of the burner box when the barbecue is in use, immediately turn off the control knobs. Wait 5 minutes to allow the gas to escape before relighting the barbecue. Read the chapter 'Troubleshooting Guide' if the problem persists.
Each time you light the barbecue you should check the flames. (Fig. I) A proper flame is almost comletely blue, with some yellow at the top. If the flame is abnormally small and for the most part yellow, switch off the barbecue and check the venturi tubes for obstructions, or read the chapter 'Troubleshooting Guide'.



SWITCHING OFF THE BARBECUE

- Close the gas cylinder valve
- Turn all control knobs of the burners to 'OFF'.

If you follow the above order, there will be no more pressurized gas in the system.

USEFUL TIPS FOR USE OF THE BARBECUE

USING YOUR BRAHMA FOR THE FIRST TIME

When using your gas barbecue for the first time, you must first allow the unit to run in by operating it for a short period of time without any food. To run in the barbecue, light the barbecue. Close the lid and **maintain the temperature at 'HIGH' for 15 minutes.** Do not open the lid during this procedure. You then open the lid and allow the barbecue to operate for another 5 minutes at 'HIGH'. The barbecue is now ready for use.

WARMING UP THE BARBECUE

Allow the barbecue to warm up before placing any food on it. Close the lid and heat the cooking surface for at least **10 minutes in the setting 'HIGH'.** To bake at a lower temperature than the setting 'HIGH', turn the control knobs to the required position before placing any food on the barbecue.

COOKING TIME

The actual cooking time depends on various factors such as taste, outside temperature and wind. Experience will teach you how to estimate this time.

KEEPING FLARE-UPS UNDER CONTROL

During barbecuing, some flare-ups are natural. Too many flare-ups, however, will increase the temperature in the barbecue, thereby causing accumulated fat to ignite and cause fire.
To reduce flare-ups:

- Remove excess fat from the meat before baking
- Bake fat meat at a low setting
- Check that the hole in front of the fat drain is not blocked and the fat drip cup is not full
- Bake with closed lid to cut off the air supply and lower the heat settings

NOTE: If the lid is closed, your barbecue will retain a more constant temperature and food can be baked faster and with less energy.

Should the burner(s) go out during baking, open the lid, turn off the burner(s) and wait 5 minutes to allow the gas to escape before relighting the burner.

HOW TO PREVENT FOOD FROM STICKING TO THE GRID

- Rub food lightly with oil before you place it on the grid
- Or brush the grid with some cooking oil to prevent food from sticking
- Do not turn food too quickly after placing it on the grid

USE OF THE SPIT

Only for Brahma 5.2
223.9352.000 – 223.9952.000

- This spit works on batteries (batteries are not supplied)
- Store the motor in a dry place when it is not in use
- The spit should only be used outdoors and for its intended purpose
- Do not allow children to use the spit

WARNING:

- Never leave your barbecue unattended when in use, especially in the presence of children or domestic animals. Regularly check the barbecue for proper functioning of all its components
- Accessible parts (lid, fat drip tray, Aromaz® trays, etc.) can become very hot. Use appropriate protection when touching these parts. Keep young children away from the barbecue.
- Never move the barbecue when in use
- Never use charcoal, wood or briquettes
- Never use lava rocks or ceramic briquettes

TIPS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

To prolong the life of your appliance, it should be cleaned carefully after every use.

CLEANING YOUR BOWL

To make it as easy as possible to clean your appliance, Barbecook® has developed LEAF. This is a custom-designed disposable foil fitted in the bowl under the burners. The LEAF catches all the residues and grease. Once your appliance has cooled down you can easily remove the LEAF from the bowl, and cleaning your appliance takes no time at all.

Register your appliance at www.barbecook.com/registration so that you can find out what the right LEAF type is for your appliance at any time.

BURNING OFF RESIDUES

After use, you can let your appliance burn, empty of food and with the cover closed, for a further ten minutes with all the burners turned to **HIGH**. This ensures that a large proportion of any residues will be burnt off, making subsequent cleaning easier. Let the appliance cool down.
You can then remove the burnt residues with a non-abrasive brush and clean.

GRILLS AND GRIDDLES

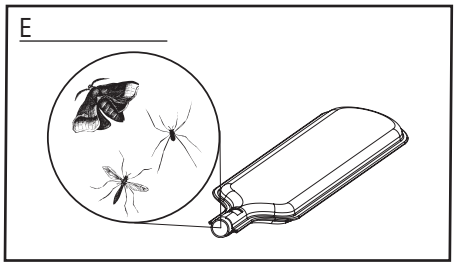
After every use, let the barbecue cool down and clean the grills with a non-abrasive brush. Grills can also be washed with the special 'Barbecook® all cleaner', a soft detergent or sodium bicarbonate. Do not use oven cleaners.

To prolong the life of your appliance, you should carry out all the activities listed below, preferably at the start of the barbecue season.

BURNERS AND VENTURI TUBES

IMPORTANT
Natural hazards - spiders and insects: very small insects might make a web or nest in the venturi tubes of the gas burners (fig. E).

E

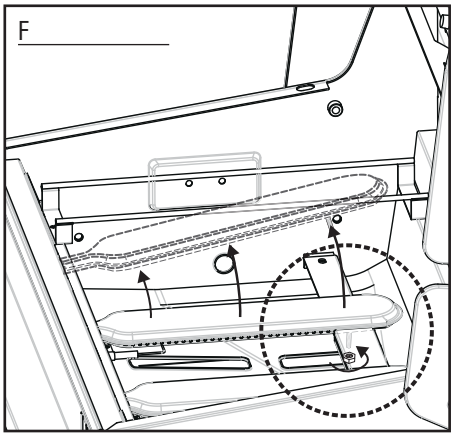


This will partly or completely block the gas supply. A smoking yellow flame, or a burner which is difficult or impossible to ignite, are indications that this tube is blocked. The gas may end up burning outside the venturi tube and severely damage your appliance. If this happens, shut off the gas cylinder at once.

Cleaning the venturi tubes/burners

The burners and venturi tubes must be removed for cleaning at least twice a year.
- Remove the burners as shown in fig. F.
- Clean the venturi tubes thoroughly. Clear any blocked opening with a pipe cleaner or brush (e.g. an unfolded paperclip).
- Replace the burner in accordance with the instructions (fig. F). After cleaning, the venturi tubes must be replaced properly on the gas valves.
- If the burner is split, or displays unusual holes or other damage, it must be replaced.

F



Note: damage due to a partly or wholly obstructed venturi tube in a burner is not covered by the warranty and will be regarded as inadequate maintenance.

Special precautionary measures for enamelled parts

(failing to follow these instructions will invalidate the warranty)

- Metals and/or sharp objects can damage the enamel.
- Never pour cold liquids into the hot bowl. This can damage the enamel.
- Avoid knocking the appliance against a hard surface. This can damage the enamel.
- In these models, the enamelling process sometimes leaves thin edges which are not fully covered with enamel This is not regarded as a manufacturing fault, and is therefore not covered by the warranty.
- When assembling enamelled parts always use the fibre washers supplied to prevent damaging the enamel around the screw fixings.

Special precautionary measures for the stainless steel parts

(failing to follow these instructions will invalidate the warranty)
When cleaning stainless steel or chromed parts, it is best to avoid aggressive, abrasive or metal cleaners. Use non-aggressive cleaners and give them time to act. Always use always a soft sponge or cloth. Rinse thoroughly and dry well before you store the appliance.

To prevent the formation of rust on stainless steel components, avoid any contact with chlorine, salt or iron. The environment in which your appliance is used can adversely affect its lifetime. Less suitable locations include the coast, near railway lines and the vicinity of a swimming pool.

More info at www.barbecook.com under 'Service'.

STORING THE APPLIANCE

Turn off the gas at the cylinder when the appliance is not in use. Both the appliance and the gas cylinder must remain outdoors in a well-ventilated area. Do not store in a garage, shed or other enclosed area, or in the vicinity of an open fire or heat source if the gas cylinder is connected.
Buy a Barbecook cover to protect your appliance, and store under shelter or in a dry place.

You can store the appliance indoors provided that the gas cylinder has been disconnected and is stored outdoors in a well-ventilated area.

If you do not use the appliance for a prolonged period, for example during the winter, the appliance must be stored away. Some tips:
• Clean the burners and wipe them lightly with cooking oil. Wrap them in paper.
• Clean the grids and wipe them lightly with cooking oil. Wrap them in paper and store them indoors.

NEVER store gas cylinders indoors

GUARANTEE

Your Barbecook® appliance carries a two-year warranty against all manufacturing defects. This guarantee applies from the date of purchase, provided that it is used in accordance with these instructions.

For the guarantee to be valid you must produce the till receipt and mention the serial number, which can be found:
- On the Type label on the inside of the door of your appliance.
- In the manual
- On the packaging

The number begins with a "G" followed by 15 figures.

This Barbecook® is not suitable for commercial use. Wear and tear, rusting, distortion and discolouration of parts which are directly exposed to the fire or to intense heat are normal and will under no circumstances be regarded as manufacturing defects; they are the logical result of use. Accordingly the burners, etc. may display some rusting over time and it is normal to replace these parts.

This warranty is limited to the repair or replacement of parts which develop defects in normal use.

This warranty shall not apply to defects due to improper installation, misuse, alterations to the appliance, disassembly of the appliance, wear and tear or poor maintenance.

Register your appliance

Thank you for purchasing a Barbecook® appliance. We hope that this barbecue will give you much enjoyment. Register your appliance to use our customer service and for optimal guarantee processing. Stay up to date with new developments, products and accessories and delicious recipes.

At Barbecook® we respect the data that we record. Barbecook promises that your information will not be sold, shared or notified to third parties.

Visit www.barbecook.com/registration today, select your country and language and register your appliance today.

SOLVING PROBLEMS		
Probleem	Probable cause	Solution
Impossible to light burner (with igniter or match)	• Blocked venturi tubes	• Clean venturi tubes
Not enough heat	• Gas cylinder valve is not open • Venturi tubes not positioned over exhaust valves • Blocked burner openings • Cylinder is empty or almost empty • Regulator not fitted correctly on cylinder	• Open gas cylinder valve • Reinstall venturi tubes • Clean openings or fit new burner • New cylinder • Tighten up connector of regulator • Disconnect hose
Yellow flames	• Venturi tubes are partly blocked • Salt on burner • The product is connected to Buthane.	• Clean venturi tubes • Clean burner • Connect the product to Propane with the right connector.
Flames jumping out of the burner box	• Windy weather • Cylinder almost empty • The bottom of the burner bowl is dirty.	• Move barbecue with rear side pointing towards the wind • New cylinder or fill up • Clean the fire bowl of the barbecue.
Excessive heat and flare-ups	• Too fatty food • Blocked fat drain hole • Cooking system not positioned correclty	• Trim excess fat or reduce heat • Clean bottom of burner box and burner • Position cooking system correctly
Flames behind control panel	• Blocked venturi tubes	• Shut off gas immediately, allow barbecue to cool down and clean venturi tubes
Regulator humming	• Temporary situation caused by high outside temperature or full cylinder	• This is not a defect or a hazard
Incomplete flame	• Blocked, pierced or rusted burner	• Clean / replace burner

TROUBLESHOOTING GUIDE FOR ELECTRIC IGNITION		
Problem	Probable cause	Solution
No sparks when pressing the ignition; no sound	• Battery not installed correctly • Flat or missing battery • Ignition button not installed correctly • Defective spark generator	• Install battery (ensure that "+" and "-" are oriented correctly, with "+" at the top and "-" at the bottom) • Replace with new AA battery • Screw off button and reinstall • Replace spark generator
No sparks when pressing the ignition; sound is present	• Faulty ground • Burner and electrode are positioned too far apart	• Remove and reconnect all connections with spark generator and electrodes • Bring the electrode closer to the burner by bending it slightly
Sparks are present but not with all electrodes and/or not powerful enough	• Faulty ground • Spark flashover away from burner(s) • Low battery • Electrodes are wet • Electrodes cracked or brokenn "sparks are present"	• Remove and reconnect all connections to the spark generator and the electrodes • If sparks are present that do not originate from the burner(s), the wiring may be damaged. Replace the wiring. • Replace with new AA battery • Use paper tissues to remove the dirt • Replace cracked or defective electrodes

AROMAZ® SYSTEM

Under the grid of the Brahma are two saucers that you can fill with your favourite barbecue seasoning (wine, beer, port, herbs or smoke chips with water, etc.).
The Aromaz® system makes for the juiciest and most flavourful dishes ever prepared on a gas barbecue.

DE

HANDBUCH FÜR MONTAGE, BETRIEB UND WARTUNG

SICHERHEITSINFORMATIONEN

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN BETRIEB IM FREIEN BESTIMMT. BEI GASGERUCH:

1. DREHEN SIE DIE GASZUFUHR AB.
2. LÖSCHEN SIE EVENTUELLE FLAMMEN.
3. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL.
4. RUFEN SIE UNVERZÜGLICH IHREN GASVERSORGER ODER DIE FEURWEHR AN, WENN DER GASGERUCH NICHT VERSCHWINDEN SOLLTE.

- DER BENUTZER IST FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE MONTAGE UND SACHGEMÄSSE VERWENDUNG DIESES GRILLS VERANTWORTLICH.
- DIE NICHTEINHALTUNG DER ANWEISUNGEN DIESES HANDBUCHS KANN ZU FEUER- UND EXPLOSIONSGEFAHR FÜHREN.
- DIE NICHTEINHALTUNG DER ANWEISUNGEN DIESES HANDBUCHS KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN UND SACHSCHÄDEN FÜHREN.
- TRAGEN SIE BEIM UMGANG MIT BESONDERS HEISSEN TEILEN STETS SCHÜTZENDE HANDSCHUHE.
- ÄNDERUNGEN AM GRILL SIND GEFÄHRLICH UND NICHT ZULÄSSIG. DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

- LAGERN SIE DIE GASFLASCHE AUSSERHALB DES HAUSES AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT AUF.
- BEWAHREN SIE DIE RESERVEFLASCHE (VOLL ODER LEER) NIEMALS UNTER ODER NEBEN EINEM GRILL AUF, DER GERADE VERWENDET WIRD.
- LAGERN ODER VERWENDEN SIE KEIN BENZIN ODER ANDERE ENTFLAMMBAREN DÄMPFE UND FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER IRGENDEINES ANDEREN GRILLS AUF.
- STELLEN SIE SICHER, DASS SICH BRENNBARES MATERIAL MINDESTENS 76 CM VOM GRILL ENTFERNT BEFINDET.
- HALTEN SIE DEN RAUM RUNDUM DEN GRILL STETS VON DIVERSEN BRENNBAREN MATERIALIEN, BENZIN ODER ANDEREN ENTFLAMMBAREN FLÜSSIGKEITEN FREI.

- VERWENDEN SIE DEN GRILL AUSSCHLIESSLICH AUSSERHALB DES HAUSES AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT MIT EINEM ABSTAND VON MINDESTENS 3 M ZU EINER WOHNUNG ODER EINEM GEBÄUDE.
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT UNTER EINER ÜBERHÄNGENDEN KONSTRUKTION ODER UNTER EINER BELAUBUNG.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT AUF EINEM BOOT ODER EINEM ANDEREN FREIZEITFAHRZEUG.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT IN EINER GARAGE, IN EINER SCHEUNE, IN GÄNGEN ODER ANDEREN GESCHLOSSENEN RÄUMEN.

- LASSEN SIE DEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT.
- HALTEN SIE DIE ZUFUHRWEGE DER VERBRENNUNGS- UND VENTILATIONSLUFT ZUM GRILL FREI.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT, WENN SIE ALKOHOL GETRUNKEN ODER DROGEN EINGENOMMEN HABEN.
- ERREICHBARE, ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN. HALTEN SIE (KLEIN-) KINDER UND TIERE VON DEM GERÄT FERN.
- STELLEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES BETRIEBS NICHT UM.
- VERWENDEN SIE KEINE HOLZKOHLE, HOLZ ODER BRIKETTS.
- VERWENDEN SIE KEINE LAVASTEINE ODER KERAMIKBRIKETTS.
- DIE VENTILATIONSÖFFNUNGEN DES TROLLEYS SIND STETS FREIZUHALTEN.
- DIE VOM HERSTELLER ODER SEINEM VERTRETER VERSIEGELTEN TEILE DÜRFEN VOM BENUTZER NICHT GEÄNDERT WERDEN.
- BEIM ENTZÜNDEN DES SEITENBRENNERS IST DER SCHUTZDECKEL STETS ZU ÖFFNEN.
- SETZEN SIE IMMER DIE ZWEI RUNDE ÖFFNUNGEN IN DIE ROSTE OBERHALB DEN AROMAZ®-SCHALEN.
- DEN GRILL IMMER AUF EINEN FESTEN UNTERGRUND UND WEIT ENTFERNT VON GEGENSTÄNDEN AUFSTELLEN, DIE FEUER FANGEN ODER SCHMELZEN KÖNNEN.

GASANSCHLUSS

GASFLASCHE

Verwenden Sie stets eine geprüfte Gasflasche, die sämtliche nationalen Bestimmungen und Normen erfüllt.

- Wir Wir empfehlen, dieses Gerät an PROPANGAS anzuschließen
- Die Gasflasche immer senkrecht aufstellen.
- Die Hähne der Gasflasche stets vorsichtig handhaben.
- Niemals eine Gasflasche ohne Druckminderventil an den Grill anschließen.
- Niemals eine Gasflasche ohne Regelung an den Grill anschließen.
- Die Hähne der Gasflasche nach Benutzung stets wieder verschließen.
- Die Reserveflasche niemals unter oder neben einem Grill aufbewahren, der gerade verwendet wird.
- Die Gasflasche niemals übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Falls die nationalen Umstände dies erfordern sollte, muss die flexible Leitung modifiziert werden.

SCHLAUCH UND DRUCKMINDERVENTIL

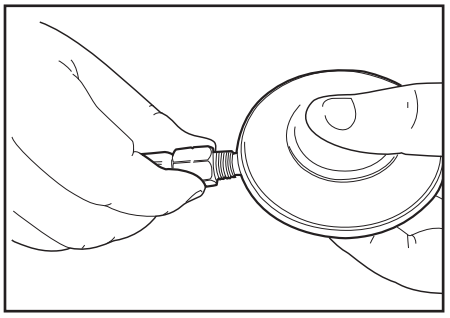
Für Schlauch und Regler ist der Hersteller zuständig. Eine Schlauch-/Reglerkombination dürfen Sie nur dann einsetzen, wenn alle örtlichen und bundesweiten Vorschriften und Normen erfüllt sind, wenn diese zu den Anschlüssen an der verwendeten Gasflasche passen und der Gastyp/der Nenndruck am Grill angegeben sind. Den Schlauch so kurz wie möglich halten.

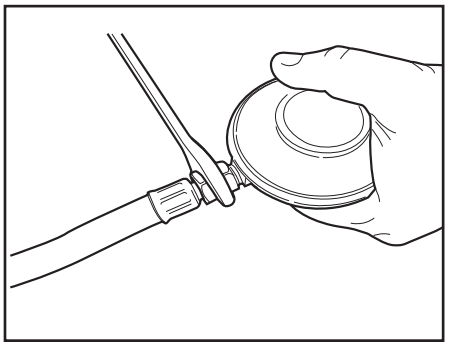
- Den Grill niemals an eine Gasversorgung ohne Druckminderventil anschließen. Das Druckminderventil und der Schlauch dürfen auf gar keinen Fall irgendwie abgeändert werden.
- Vor jeder Benutzung den Zustand des gesamten Schlauchs überprüfen, um sicherzustellen, dass er keinerlei Beschädigungen (Risse, Schnitte, verbrannte Teile) oder Abnutzungserscheinungen aufweist. Falls er beschädigt ist, muss der Schlauch vor Benutzung des Grills ordnungsgemäß ausgewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Fett (und keine andere heiße Substanz) auf den Schlauch tropft und dass dieser mit keinem heißen Teil des Grills in Berührung kommt.
- Der Anschluss des Druckminderventils muss fest verschlossen werden, wenn er nicht mit einer Gasflasche verbunden ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht auf dem Boden schleift, denn das kann Probleme mit der Luftdichtheit der Verbindung hervorrufen.
- Den Schlauch niemals verdrehen, wenn Sie ihn an der Gasflasche anschließen oder von dieser entfernen.
- Der Länge des Schlauches darf maximal 1,5 m betragen.

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

Zum Anschließen der Gasflasche befolgen Sie die Anweisungen zum Druckminderventil.

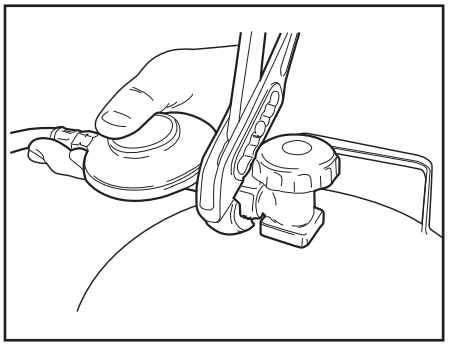
1. Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Ventil. Ziehen Sie ihn zuerst handfest und anschließend mit einem 17 mm Schraubenschlüssel fest an.





2. SEHR WICHTIG

Zum Anschließen des Druckminderventils an der Flasche den Ventilanschluss auf der rechten Flaschenseite festziehen. Anschließend mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel fest anziehen.



LECKAGETEST

Führen Sie einen Leckagetest durch:

- Bevor das Gerät zum ersten Mal gezündet wird
- Sobald die Gasflasche gewechselt wird oder eine Gaskomponente ausgetauscht wird.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Saison

Der Leckagetest muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden, der nicht in der Nähe offener Flammen, Wärme- oder Funkenquellen ist. Nicht rauchen! Eine 50/50 Mischung aus Flüssigseife und Wasser oder ein Leckagespray für den Test verwenden.

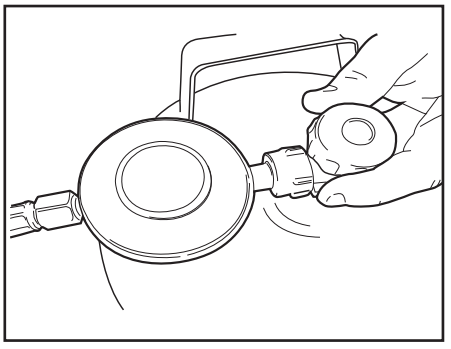
WARNUNG
Nicht mit einem Feuerzeug oder Zündholz nach undichten Gasleitungen suchen! Vergewissern Sie sich vor dem Leckagetest, dass sich keine Funkenquellen oder offene Flammen in der Nähe befinden. Funken oder offene Flammen können einen Brand oder eine Explosion hervorrufen und es besteht nicht nur ernsthafte Verletzungsgefahr, sondern auch Todesgefahr und die Gefahr einer Sachbeschädigung.

Alle Teile, die ab Werk bereits angeschlossen wurden, werden sorgfältig auf Gaslecks untersucht. Die Brenner wurden überprüft. Als reine Sicherheitsmaßnahme müssen Sie aber sämtliche Verbindungen vor dem Gebrauch überprüfen.

Beim Überprüfen auf Gaslecks nicht die Brenner zünden.

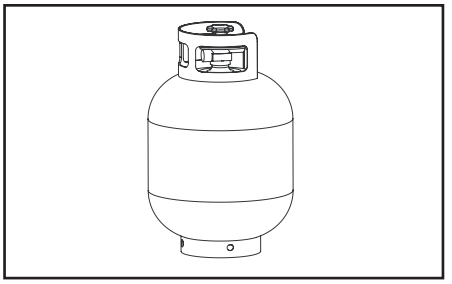
Vorgehensweise:

- Halten Sie etwas Seifenlauge bereit.
- Sobald die Gasflasche am Gerät angeschlossen ist und sämtliche Regler auf “OFF” stehen, drehen Sie die Gasflasche langsam eine Umdrehung nach rechts auf.

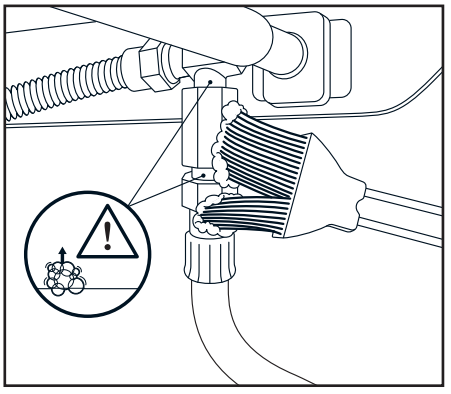


- Tragen Sie auf die Anschlussstellen Seifenlauge auf, um sie auf Undichtheiten zu prüfen. Die Dichtung sollte an folgenden Stellen überprüft werden:

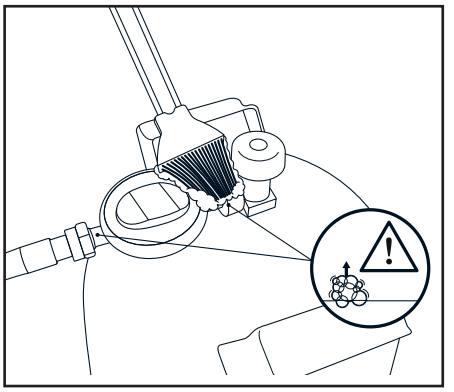
1. Die Schweißnähte an der Flasche



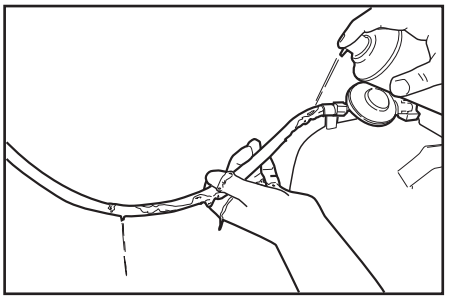
2. Die Verbindung mit dem Gerät



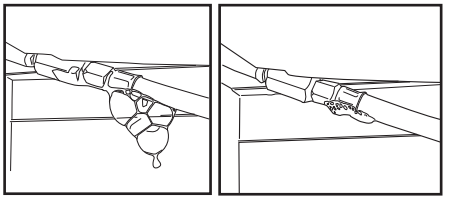
3. Die Verbindung zwischen Schlauch und Flasche + Die Verbindung zwischen Druckminderventil und Flasche



4. Der Gasschlauch zwischen Gerät und Flasche



- Es dürfen keine Seifenblasen zu sehen sein. Sollten Sie Seifenblasen feststellen, die größer werden, handelt es sich um ein Gasleck.



NOK OK

Im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr abstellen und die Verbindung festziehen. Das Gasventil aufdrehen und die Verbindung erneut mit Seifenlauge überprüfen. Wenn das Gasleck nicht beseitigt ist, wenden Sie sich an eine Vertretung in Ihrer Nähe. DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Eine Liste der Vertretungen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich bei www.barbecook.com an.

- Nach dem Überprüfen auf Gaslecks stellen Sie die Gaszufuhr ab, spülen Sie die Verbindungen mit Wasser ab und trocknen Sie sie, um eine Rostbildung zu verhindern.
- Drehen Sie das Gasflaschenventil nach links, um es zu schließen.

Hinweis: Das Ventil kann anders aussehen als in dieser Abbildung.

WARNUNG: Auch wenn Ihr Gerät vom Händler oder vom Fachgeschäft

angeschlossen wurde, müssen Sie die Leckagetests durchführen.

AUSTAUSCH DER GASFLASCHE

Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf achten, dass die **Regler** am Grill auf OFF stehen und dass das Glasflaschenventil geschlossen ist. Die Gasflasche nicht in die Nähe von Flamm- der Zündquellen stellen.

TRANSPORT UND LAGERUNG DER GASFLASCHE

Bei sachgemäßer Verwendung stellt eine Gasflasche keinerlei Gefahr dar. Bei unsachgemäßer Benutzung kann sie explodieren oder Feuer fangen und zu ernsten Verletzungen und beträchtlichen Sachschäden führen.

Zur Minimierung der Risiken:

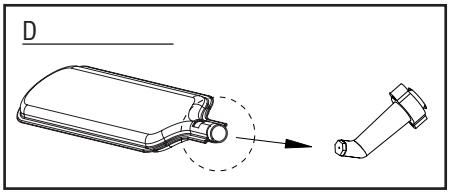
- Die Flasche niemals in einem geschlossenen Raum (z.B. Garage) aufbewahren und sicherstellen, dass der gewählte Ort gut belüftet ist.
- Die Gasflasche niemals in Nähe von Haushaltsgeräten oder an Stellen aufstellen, die sich aufheizen können, z. B. ein Fahrzeug oder Boot.
- Die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Flasche immer in aufrechter Stellung transportieren und aufstellen, nicht auf die Seite legen.
- In der Nähe der Gasflasche nicht rauchen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME/ VOR DER ERSTMALIGEN BENUTZUNG NACH EINEM LÄNGEREN ZEITRAUM

Bevor Sie Ihren Grill benutzen, sollten Sie sich die Zeit nehmen und sämtliche Anweisungen und Informationen im vorliegenden Handbuch aufmerksam durchlesen und verstehen.
Sie sollten sich vergewissern:

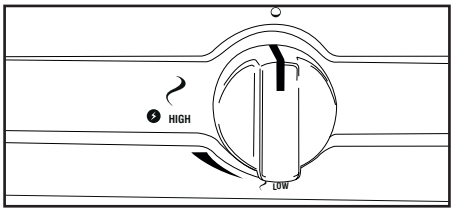
- Dass der Grill korrekt zusammengebaut wurde.
- Dass es keine undichten Stellen gibt, an denen Gas austritt (siehe Abschnitt „Dichtheitsprüfung").
- Dass die Brenner korrekt installiert sind (das Ventil muss fest in die Venturidüse eingedrückt sein– Abbildung D) und dass sie nicht verstopft sind (siehe Abschnitt „Sicherheitsinformationen" und Abschnitt „Reinigung der Brenner").
- Dass kein Gasschlauch und kein Stromkabel mit den Flächen in Kontakt ist, die bei Benutzung des Grills heiß werden.
- Dass der Grill an einem ungefährlichen Ort aufgestellt ist.



ANZÜNDEN DER BRENNER

Vergewissern Sie sich, dass Sie sämtliche im Abschnitt „Vor der ersten Inbetriebnahme" beschriebenen Kontrollen und Verfahren ausgeführt haben, bevor Sie den Grill anzünden.

- Immer den Deckel des Grills öffnen, bevor Sie die Brenner anzünden.
- Beugen Sie sich beim Anzünden der Brenner niemals direkt über den Grill.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Brennerregler in der Position „OFF" stehen. Öffnen Sie dann langsam das Ventil der Gasflasche. Bevor Sie den Regler eines Brenners öffnen und den Grill anzünden, sollten Sie etwa 10 Sekunden warten, damit der Druck sich stabilisieren kann.
- Wichtig: Immer erst den mittleren Brenner anzünden.
- Nachdem ein Brenner angezündet wurde, braucht nur der Regler des daneben angeordneten Brenners auf „HIGH" gesetzt zu werden, um diesen Brenner anzuzünden.
- Versuchen Sie niemals, alle Brenner gleichzeitig anzuzünden.



ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS MIT DER ZÜNDVORRICHTUNG

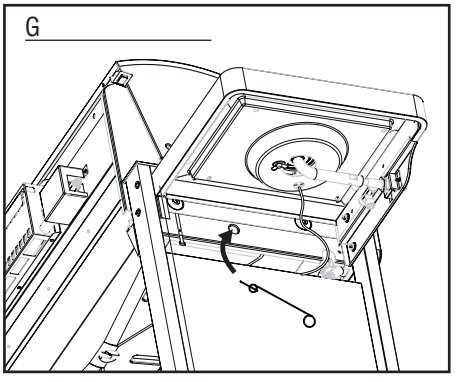
Normalerweise wird keine Batterie mitgeliefert.

- Den Deckel des Grills öffnen.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Auf die Zündvorrichtung drücken, bis Sie ein „Klick" hören, das darauf hinweist, dass die Zündvorrichtung einen Funken erzeugt hat.
- Die Zündvorrichtung gedrückt halten, den Regler des mittleren Brenners eindrücken und in die Position „HIGH" drehen.
- Falls der Brenner nach 3 Versuchen nicht zündet, die Gaszufuhr unterbrechen, 5 Minuten warten und erneut versuchen. So hat das Gas ausreichend Zeit, sich zu verflüchtigen. Versuchen Sie es erneut, indem Sie obenstehende Schritte wiederholen.
- Falls der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche" oder zünden Sie den Brenner, wie hiernach beschrieben, mit einem langen Streichholz an.

ANZÜNDEN DER BRENNER MIT EINEM STREICHHOLZ

Links und rechts unten an der Wanne des Grills befindet sich jeweils ein kleines Loch, durch das die Brenner angezündet werden können, wenn die elektronische Zündvorrichtung nicht funktioniert. (Abb. G)

- Den Deckel des Grills öffnen.
- Geben Sie ein Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter (Abb. G).
- Ein brennendes Streichholz durch das Loch einführen und bis etwa 13mm an den Brenner heranführen.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Den gewünschten Regler des Brenners eindrücken und in die Position „HIGH" drehen. Der Brenner sollte nun innerhalb von 5 Sekunden zünden. Falls er nach fünf Sekunden noch immer nicht gezündet hat, die Gaszufuhr unterbrechen, 5 Minuten warten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und erneut versuchen.
- Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5. Falls der Brenner nach 3 Versuchen immer noch nicht zünden sollte, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche".



ANZÜNDEN DER ANDEREN BRENNER

- Nachdem der erste Brenner angezündet wurde, braucht nur der Regler des daneben angeordneten Brenners auf „HIGH" gesetzt zu werden, um diesen Brenner anzuzünden.

ANZÜNDEN DES SEITLICHEN BRENNERS MIT DER ZÜNDVORRICHTUNG

Zuerst den Deckel des seitlichen Brenners öffnen.

Um den seitlichen Brenner zu zünden, verwenden Sie die Zündvorrichtung am Hauptbedienfeld und den Gasregler am Bedienfeld des seitlichen Brenners.

- Auf die Zündvorrichtung drücken, bis Sie ein „Klick“ hören, das darauf hinweist, dass die Zündvorrichtung einen Funken erzeugt hat.
- Die Zündvorrichtung gedrückt halten, den Regler des seitlichen Brenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen.
- Mehrmals wiederholen, falls der Brenner nicht sofort zündet.
- Falls der Brenner nach 5 Sekunden noch immer nicht brennt, Regler in Position „OFF“ drehen und 5 Minuten warten, bis sich das Gas verflüchtigt hat.
- Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3. Falls der Brenner immer noch nicht zünden sollte, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“ oder verwenden ein Streichholz, wie hiernach beschrieben.

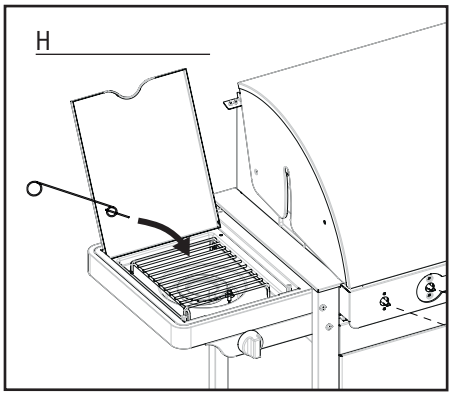
Hinweis:

- Die maximale Belastung des seitlichen Brenners beträgt 9 kg!
- Der Durchmesser des Kochtopfs darf maximal 220 mm betragen.

ANZÜNDEN DES SEITLICHEN BRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ

- Geben Sie ein Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter.
- Ein brennendes Streichholz bis etwa 13mm an den Brenner heranführen (Abb. H).
- Den Regler des seitlichen Brenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen. Der Brenner sollte nun innerhalb von 5 Sekunden zünden. Sollte dies nicht der Fall sein, Regler in Position „OFF“ drehen und 5 Minuten warten, bis sich das Gas verflüchtigt hat.
- Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3. Falls der Brenner immer noch nicht zünden sollte, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“, um den Fehler zu finden.

H



ANZÜNDEN DES SPIESSBRENNERS MIT DER ZÜNDVORRICHTUNG

Nur für Modell Brahma
5.2 – 223.9352.000 – 223.9952.000

- Den Deckel des Grills öffnen.
- Entfernen Sie das Warmhalterost aus dem Grill.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Auf die Zündvorrichtung drücken, bis Sie ein „Klick“ hören, das darauf hinweist, dass die Zündvorrichtung einen Funken erzeugt hat.
- Die Zündvorrichtung gedrückt halten, den Regler des Spießbrenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen.
- Falls der Brenner nach 3 Versuchen nicht zündet, die Gaszufuhr unterbrechen, 5 Minuten warten und erneut versuchen. So hat das Gas ausreichend Zeit, sich zu verflüchtigen. Versuchen Sie es erneut, indem Sie obenstehende Schritte wiederholen.
- Falls der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“ oder zünden Sie den Brenner, wie hiernach beschrieben, mit einem langen Streichholz an.

ANZÜNDEN DES SPIESSBRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ

Nur für Modell Brahma
5.2 – 223.9352.000 – 223.9952.000

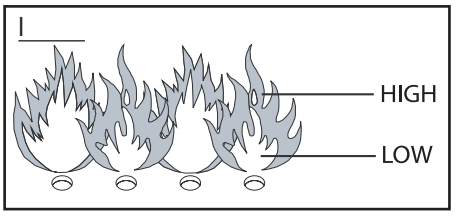
- Den Deckel des Grills öffnen.
- Entfernen Sie das Warmhalterost aus dem Grill.
- Geben Sie ein Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter.
- Halten Sie ein Streichholz an die linke Seite des Spießbrenners.
- Den Regler des Spießbrenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen. Der Brenner sollte nun innerhalb von 5 Sekunden zünden. Falls er nach fünf Sekunden noch immer nicht gezündet hat, die Gaszufuhr unterbrechen, 5 Minuten warten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und erneut versuchen.
- Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5. Falls der Brenner nach 3 Versuchen immer noch nicht zünden sollte, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“.

SICHTKONTROLLE DER FLAMMEN

Falls die Flammen des Brenners während der Benutzung aus dem Grill hervortreten, sofort die Brennerregler schließen. 5 Minuten warten, damit das Gas sich verflüchtigen kann, bevor Sie den Brenner erneut zünden. Falls das Problem weiterhin besteht, den Abschnitt „Fehlersuche“ lesen.

Die Flammen bei jedem Anzünden einer Sichtprüfung unterziehen. (Abb. I) Eine gute Flamme muss eher blau aussehen, mit einem dünnen gelben Rand. Falls die Flamme anormal klein oder eher gelblich ist, den Grill ausdrehen und die Venturidüsen auf Verstopfungen prüfen oder den Abschnitt „Fehlersuche“ lesen.

I



AUSDREHEN DES GRILLS

- Das Ventil der Gasflasche schließen.
- Alle Brennerregler in die Position „OFF“ setzen.

Wenn Sie diese Reihenfolge einhalten, wird kein unter Druck stehendes Gas im System zurückbleiben.

TIPPS ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

ERSTE BENUTZUNG

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, den Grill anzünden und in der Position „HIGH“ bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang aufheizen lassen. Anschließend den Deckel öffnen und weitere 5 Minuten in der Position “HIGH” aufheizen lassen. Der Grill ist nun betriebsbereit.

GRILL VORHEIZEN

Der Grill sollte immer vorgeheizt werden, bevor Grillgut aufgelegt wird. Schließen Sie den Deckel und heizen Sie die Kochfläche mindestens 10 Minuten lang in der Position „HIGH“ vor. Falls das Grillgut bei niedriger Temperatur gegart werden soll, sollten Sie die Brenner dementsprechend einstellen, bevor Sie das Grillgut auf die Roste legen.

GARZEIT

Die Garzeit wird durch zahlreiche Faktoren beeinflusst, darunter die Art und die Dicke des Grillguts und sogar die Außentemperatur. Mit zunehmender Erfahrung wird es Ihnen immer leichter fallen, die Garzeit festzustellen.

AUFFLACKERNDE FLAMMEN

Aufflackernde Flammen sind bei einem Grill normal. Falls die Flammen jedoch zu häufig auflodern, kann dies zu einer Erhöhung der Temperatur des Grills und zur Ansammlung von Fett führen, was eine erhöhte Brandgefahr bedeutet.
Um dies zu vermeiden, sollten Sie:

- Vor dem Garen überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen.
- Fleisch mit hohem Fettgehalt muss auf einer niedrigen Stufe gegrillt werden.
- Sicherstellen, dass die Öffnung für ablaufendes Fett nicht verstopft ist und dass der Fettbehälter nicht voll ist.
- Den Deckel schließen und die Brenner auf eine möglichst niedrige Temperatur einstellen.

HINWEIS: Wenn der Deckel geschlossen ist, ist die Innentemperatur gleichmäßiger und verbraucht der Grill weniger Gas.

Wenn die Brenner während des Garens ausgehen sollten, öffnen Sie den Deckel und stellen die Brenner ab. Warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor Sie die Brenner erneut entzünden.

WIE KANN VERMIEDEN WIRDEN, DASS DAS GRILLGUT AM ROST KLEBEN BLEIBT?

- Streichen Sie das Grillgut mit etwas Öl ein, bevor Sie es auf den Rost legen.
- Oder streichen Sie den Rost mit etwas Öl ein, um zu verhindern, dass das Grillgut anbrennt.
- Wenden Sie das Grillgut, nachdem Sie es auf den Rost gelegt haben, nicht zu schnell.

VERWENDUNG DES DREHSPIESSES

Nur für Modell Brahma
5.2 – 223.9352.000 – 223.9952.000

- Der Drehspieß ist batteriebetrieben (Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten).
- Bewahren Sie den Motor an einem trockenen Ort auf, wenn Sie diesen nicht verwenden.
- Verwenden Sie den Spieß nur im Freien und ausschließlich zu Zwecken, für die er bestimmt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Spieß nicht von Kindern benutzt wird.

WARNHINWEIS:

- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, insbesondere wenn sich Kinder oder Tiere in der Nähe befinden. Bei der Benutzung des Grills immer größte Vorsicht walten lassen.
- Zugängliche Teile (Deckel, Fettauffangbehälter, Aromaz®-Schalen) können sehr heiß werden. Tragen Sie Handschuhe, wenn Sie mit diesen Teilen in Berührung kommen. Halten Sie Kinder vom Grill fern.
- Niemals den brennenden Grill versetzen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle, Holz oder Briketts.
- Verwenden Sie keine Lavasteine oder Keramikbriketts.

TIPPS FÜR DIE REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollte es nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

BEHÄLTER REINIGEN

Um die Gerätereinigung für Sie möglichst einfach zu machen, hat Barbecook® LEAF entwickelt. Dabei handelt es sich um eine speziell formulierte Wegwerffolie, die im Behälter unter den Brennern angebracht ist. LEAF fängt sämtliche Rückstände und Fette auf. Wenn sich das Gerät abgekühlt hat, können Sie die LEAF-Folie bequem vom Behälter abnehmen. Die Gerätereinigung nimmt dadurch kaum Zeit in Anspruch.

Wenn Sie Ihr Gerät auf www.barbecook.com/registration registrieren, können Sie jederzeit feststellen, welcher der richtige LEAF-Typ für Ihr Gerät ist.

RÜCKSTÄNDE VERBRENNEN

Nach dem Gebrauch können Sie das entleerte Gerät mit geschlossenem Deckel weitere zehn Minuten lang laufen lassen und dabei alle Brenner auf **HIGH** stellen. Die Rückstände werden dabei größtenteils verbrannt und die nachfolgende Reinigung wird dadurch einfacher. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die verbrannten Rückstände können Sie anschließend mit einer nicht scheuernden Bürste lösen und beseitigen.

GRILL- UND BRATROSTE

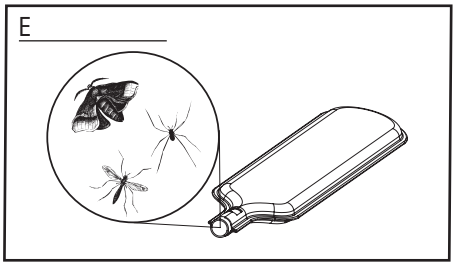
Lassen Sie den Grill nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie die Roste mit einer nicht scheuernden Bürste. Die Roste lassen sich auch mit “Barbecook® All Cleaner”, einem sanften Reiniger, oder mit Natriumbikarbonat reinigen. Keinen Ofenreiniger verwenden.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollten Sie alle unten genannten Arbeitsschritte vorzugsweise zu Beginn der Grillsaison durchführen.

BRENNER UND VENTURIROHRE

WICHTIG
Gefahren aus der Natur durch Spinnen und Insekten: Kleine Insekten können in den Venturirohren der Grasbrenner Netze spinnen oder Nester bauen (Abb. E).

E



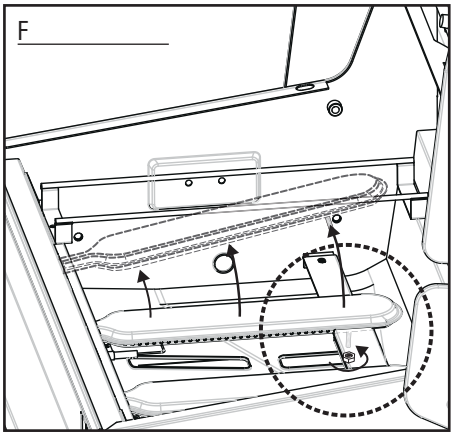
Die Gasförderung wird dadurch teilweise oder vollständig eingedämmt. Anzeichen für eine solche Rohrverstopfung ist eine rauchende, gelbe Flamme oder ein schwer oder gar unmöglich zu entzündender Brenner. Im schlimmsten Fall brennt das Gas außerhalb des Venturirohrs und beschädigt das Gerät schwer. In diesem Fall muss die Gasflasche unverzüglich zugedreht werden.

Venturirohre/Brenner reinigen

Mindestens zweimal im Jahr müssen die Brenner und Venturirohre aus dem Gerät genommen werden.

- Nehmen Sie die Brenner wie in Abb. F gezeigt heraus.
- Reinigen Sie die Venturirohre gründlich. Beseitigen Sie zusitzende Öffnungen mit einem Rohrreiniger oder einer Bürste (z. B. eine aufgebogene Büroklammer).
- Setzen Sie den Brenner wieder ein. Beachten Sie dazu die Anweisungen (Abb. F). Nach dem Reinigen müssen die Venturirohre wieder korrekt an den Gasventilen montiert werden.
- Ist der Brenner geteilt oder hat ungewöhnliche Löcher oder andere Schäden, muss er ausgetauscht werden.

F



Hinweis: Schäden aufgrund eines teilweise oder vollständig blockierten Venturirohrs an einem Brenner sind von der Garantie ausgeschlossen und werden als unsachgemäße Instandhaltung erachtet.

Spezielle Vorkehrungen bei emaillierten Teilen

(Ein Abweichen von diesen Anweisungen macht die Garantie nichtig.)

- Die Emaille wird durch Metalle und/ oder scharfe Gegenstände beschädigt.
- Niemals kalte Flüssigkeit in den heißen Behälter gießen. Die Emaille wird dadurch beschädigt.
- Das Gerät nicht an harte Flächen anschlagen lassen. Die Emaille wird dadurch beschädigt.
- Bei diesen Modellen bleiben nach der Emaillierung manchmal dünne Kanten zurück, die nicht mit Emaille beschichtet sind. Dies wird nicht als Herstellungsfehler betrachtet und ist daher auch von der Garantie ausgeschlossen.
- Beim Montieren emaillierter Teile immer die mitgelieferten Glasfaserscheiben benutzen, um Schäden an der Emaille um die Verschraubungen herum zu verhindern.

Spezielle Vorkehrungen bei Edelstahlteilen

(Ein Abweichen von diesen Anweisungen macht die Garantie nichtig.)
Beim Reinigen von Edelstahl- oder Chromteilen sollten aggressive, scheuernde oder Metallreiniger vermieden werden. Benutzen Sie einen milden Reiniger und lassen Sie längere Zeit einwirken. Benutzen Sie immer einen weichen Schwamm oder Lappen. Vor dem Einlagern das Gerät gründlich ausspülen und trocknen.

Um die Bildung von Rost an Edelstahlteilen zu verhindern, jeden Kontakt mit Chlor, Salz oder Eisen meiden. Die Lebensdauer des Geräts kann durch die Umgebung beeinträchtigt werden, in der Sie das Gerät benutzen. Weniger geeignete Orte für das Gerät sind Strände, in der Nähe von Bahnlinien und am Swimmingpool.

Weitere Infos finden Sie auf www.barbecook.com unter “Service”.

GERÄT VERSTAUEN

Stellen Sie das Gas an der Flasche ab, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
Das Gerät und die Gasflasche müssen im Freien in einem gut belüfteten Bereich bleiben. Nicht in einer Garage, Hütte oder anderen geschlossenen Räumlichkeiten verstauen, oder in der Nähe eines offenen Feuers oder einer Wärmequelle, wenn die Gasflasche angeschlossen ist.
Kaufen Sie eine Barbecook Abdeckung, um das Gerät zu schützen, und stellen Sie es unter einen Unterstand oder an einen trockenen Ort.

Sie können das Gerät nur dann in Gebäuden unterstellen, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde und im Freien in einem gut belüfteten Bereich aufbewahrt wird.

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, z. B. im Winter, muss das Gerät gut verstaut werden. Dazu einige Tipps:
• Reinigen Sie die Brenner und reiben Sie sie leicht mit Kochöl ein. Wickeln Sie sie in Papier ein.
• Reinigen Sie die Roste und reiben Sie sie leicht mit Kochöl ein. Wickeln Sie sie in Papier ein und lagern Sie sie im Gebäude.

NIEMALS Gasflaschen in Räumen aufbewahren

GARANTIE

Auf Ihr Barbecook® Gerät gewähren wir zwei Jahre Garantie auf alle Herstellungsfehler.Die Garantie gilt ab Datum des Kaufs und setzt voraus, dass das Gerät gemäß den vorliegenden Anweisungen gebraucht wird.

Als Nachweis für die Gültigkeit der Garantie gilt der Kassenbon. Außerdem muss die Seriennummer genannt werden, die hier zu finden ist:
- Auf dem Typenschild auf der Türinnenseite des Geräts
- In der Anleitung
- Auf der Verpackung

Die Nummer beginnt mit einem “G” gefolgt von 15 Zahlen.

Dieses Barbecook® Gerät ist für die gewerbliche Nutzung nicht geeignet.Verschleiß, Rost, Verzug und Verfärbung von Teilen, die dem Feuer oder extremer Wärme direkt ausgesetzt sind, ist ganz normal und wird unter keinen Umständen als Herstellungsfehler anerkannt; sie sind die logische Konsequenz des Gerätegebrauchs.Dementsprechend entsteht bei den Brennern etc. im Laufe der Zeit etwas Rost. Es ist ganz normal, dass diese Teile ausgewechselt werden müssen.

Diese Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen, bei denen sich bei normalem Gebrauch Fehler einstellen.

Diese Garantie gilt nicht für Fehler aufgrund einer unsachgemäßen Installation, eines fehlerhaften Gebrauchs, aufgrund von Veränderungen am Gerät, der Zerlegung des Geräts oder aufgrund von Verschleiß bedingt durch eine schlechte Instandhaltung.

Gerät registrieren

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barbecook® entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an diesem Grill haben. Um unseren Kundendienst und eine optimale Garantieabwicklung in Anspruch nehmen zu können, sollten Sie das Gerät registrieren. Informieren Sie sich über neue Entwicklungen, neue Produkte und Zubehör und über leckere Rezepte.

Barbecook® legt sehr viel Wert auf Datenschutz. Wir versprechen, dass Ihre Daten nicht verkauft, weitergegeben oder Dritten mitgeteilt werden.

Besuchen Sie www.barbecook.com/registration noch heute, wählen Sie Ihr Land und Ihre Sprache aus, und registrieren Sie Ihr Gerät.

Registrieren Sie Ihr Gerät online auf www.barbecook.com/registration, um unseren Kundendienst und eine optimale Garantieabwicklung in Anspruch zu nehmen.

FEHLERSUCHE		
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner kann nicht gezündet werden (mit Zündvorrichtung oder Streichholz)	• Venturidüsen verstopft	• Venturidüsen reinigen
Unzureichende Hitze	• Ventil der Gasflasche oder Gaszufuhrventil geschlossen • Venturidüse falsch am Ventil installiert • Öffnungen der Brenner verstopft • Gasflasche leer oder fast leer • Regler falsch auf die Flasche aufgeschraubt	• Ventil der Gasflasche oder Gaszufuhrventil öffnen • Venturidüsen erneut installieren • Die Öffnungen öffnen oder den Brenner austauschen • Flasche austauschen • Den Anschluss des Reglers anziehen • Den Gaszufuhrschlauch geradebiegen
Gelbe Flammen	• Venturidüsen teilweise verstopft • Salz auf dem Brenner • Das Gerät ist an Butangas angeschlossen.	• Venturidüsen reinigen • Brenner reinigen • Schließen Sie es an Propangas an und verwenden Sie den entsprechenden Druckregler.
Flammen lodern von unten herauf	• Windiges Wetter • Gasflasche fast leer • Das Unterteil des Brennerbehälters ist verschmutzt.	• Den Grill so ausrichten, dass seine Rückseite dem Wind zugedreht ist • Flasche austauschen oder auffüllen • Den Aschebehälter des Grills reinigen.
Übermäßige Hitze und Flammenentwicklung	• Grillgut zu fett • Ablauföffnung verstopft • Garsystem falsch platziert	• Überschüssiges Fett abschneiden oder Hitze reduzieren • Grillwanne und Brenner reinigen • Garsystem korrekt platzieren
Flammen hinter dem Bedienfeld	• Venturidüsen verstopft	• Gaszufuhr sofort unterbrechen, Grill abkühlen lassen und die Venturidüsen säubern
Summen des Reglers	• Zeitweilig auftretender Zustand, verursacht durch eine hohe Außentemperatur und eine volle Gasflasche	• Normales Phänomen, das keinerlei Problem oder Gefahr darstellt
Unvollständige Flamme	• Zugesetzter, durchlöcherter oder verrosteter Brenner	• Brenner reinigen oder austauschen

FEHLERSUCHE FÜR ELEKTRISCHE ZÜNDVORRICHTUNG		
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Keine Funken, wenn Zündvorrichtung gedrückt wird; kein Geräusch	• Batterie nicht korrekt installiert • Entladene oder fehlende Batterie • Knopf der Zündvorrichtung nicht korrekt installiert • Fehlerhafter Funkengenerator	• Batterie einsetzen (darauf achten, dass "+" und "-" korrekt ausgerichtet sind, mit "+" oben und "-" unten) • Durch neue AA-Batterie ersetzen • Knopf abdrehen und neu anbringen • Funkengenerator austauschen
Keine Funken, wenn Zündvorrichtung gedrückt wird; jedoch Geräusch	• Schlechte Erdung • Brenner und Elektrode sind zu weit auseinander	• Alle Verbindungen mit Elektroden des Funkengenerators entfernen und neu anschließen • Die Elektrode verbiegen, bis sie nah genug am Brenner ist
Funken vorhanden, jedoch nicht bei allen Elektroden und/oder nicht stark genug	• Schlechte Erdung • Funkenbildung zu weit von Brenner(n) entfernt • Batterie zu schwach • Elektroden feucht • Elektroden geborsten oder gebrochen	• Alle Verbindungen zum Funkengenerator und zu den Elektroden entfernen und neu anschließen • Wenn Funken vorhanden sind, die nicht von den Brennern stammen, kann Verdrahtung beschädigt sein. Verdrahtung ersetzen. • Durch neue AA-Batterie ersetzen • Schmutz mit Papiertuch entfernen • Beschädigte Elektroden austauschen

AROMAZ®-SYSTEM

Unter dem Rost des Brahma befinden sich zwei Schälchen, die Sie mit Ihrem bevorzugten Grillaroma (Wein, Bier, Portwein, Kräuter oder Räucherchips mit Wasser …) befüllen können.
Das Aromaz®-System sorgt für die saftigsten und schmackhaftesten Gerichte, die je auf einem Gasgrill zubereitet wurden.

IT

ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

LA PRESENTE APPARECCHIATURA È STATA PROGETTATA SOLTANTO PER ESSERE UTILIZZATA ALL'APERTO
SE SENTITE ODORE DI GAS:

1. INTERROMPETE IMMEDIATAMENTE L'EROGAZIONE DI GAS
2. SPEGNETE TUTTE LE EVENTUALI FIAMME LIBERE
3. APRITE IL COPERCHIO
4. SE L'ODORE PERSISTE, CONTATTATE IMMEDIATAMENTE IL VOSTRO FORNITORE DI GAS O I VIGILI DEL FUOCO

- L'UTENTE È RESPONSABILE DELLA CORRETTA INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZO APPROPRIATO DEL BARBECUE
- LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DEL PRESENTE MANUALE POTREBBE CAUSARE INCENDI O ESPLOSIONI PERICOLOSI
- LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE POTREBBE CAUSARE GRAVI DANNI FISICI E MATERIALI.
- UTILIZZATE GUANTI PROTETTIVI PER MANEGGIARE PARTI MOLTO CALDE
- TUTTE LE MODIFICHE AL BARBECUE SONO PERICOLOSE E NON CONSENTITE L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ CON LA NORMATIVA APPLICABILE.

- RIPONETE LA BOMBOLA ALL'APERTO, IN UNA ZONA BEN VENTILATA
- NON POSIZIONATE MAI LA BOMBOLA DI RISERVA (PIENA O VUOTA) SOTTO O ACCANTO AL BARBECUE IN USO.
- NON RIPONETE O UTILIZZATE BENZINA O ALTRI VAPORI E LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DI QUESTO O ALTRI BARBECUE.
- MANTENETE IL MATERIALE COMBUSTIBILE AD UNA DISTANZA DI ALMENO 76 CM DAL BARBECUE
- MANTENETE SEMPRE L'AREA CIRCOSTANTE IL BARBECUE LIBERA DA QUALSIASI MATERIALE COMBUSTIBILE, BENZINA O ALTRI LIQUIDI INFIAMMABILI

- UTILIZZATE IL BARBECUE SOLTANTO ALL'APERTO, IN UNA ZONA BEN VENTILATA, AD UNA DISTANZA DI ALMENO 3 M DA QUALSIASI ABITAZIONE O EDIFICIO.
- NON UTILIZZATE L'APPARECCHIO SOTTO STRUTTURE SPORGENTI O FOGLIAME
- NON UTILIZZATE IL BARBECUE A BORDO DI UNA BARCA O SU ALTRI VEICOLI RICREATIVI
- NON UTILIZZATE IL BARBECUE IN GARAGE, CAPANNI, CORRIDOI O ALTRE ZONE CHIUSE

- NON LASCIATE MAI IL BARBECUE SENZA SORVEGLIANZA DURANTE L'UTILIZZO
- NON OSTRUITE IL FLUSSO DI COMBUSTIONE E LA VENTILAZIONE D'ARIA VERSO IL BARBECUE
- NON UTILIZZATE IL BARBECUE DOPO AVER CONSUMATO ALCOOL O ASSUNTO DROGHE
- LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE. TENETE I BAMBINI (PICCOLI) E GLI ANIMALI LONTANO DAL BARBECUE.
- NON SPOSTATE IL BARBECUE DURANTE L'UTILIZZO
- NON UTILIZZATE MAI CARBONE, LEGNO O BRICCHETTE
- NON UTILIZZATE MAI BRICCHETTE DI ROCCE LAVICHE O CERAMICA
- MANTENETE SEMPRE LIBERI I FORI DI VENTILAZIONE NEL CARRELLO.
- LE PARTI SIGILLATE DAL PRODUTTORE O DAL SUO RAPPRESENTANTE NON DEVONO ESSERE ALTERATE DALL'UTENTE.
- NON ACCENDETE MAI IL BRUCIATORE LATERALE SENZA APRIRE IL COPERCHIO.
- SEMPER LUOGO LE DUE ROTONDE APERTURE NELLA GRIGLIE SOPRA I VASSOI AROMAZ®.
- POSIZIONARE SEMPRE IL BARBECUE SU UNA SUPERFICIE SOLIDA, A DEBITA DISTANZA DA OGGETTI INFIAMMABILI O CHE POSSONO FONDERSI SOTTO L'EFFETTO DEL CALORE.

COLLEGAMENTO GAS

BOMBOLA GAS

Utilizzate sempre una bombola a gas conforme con tutte le norme e regolamentazioni nazionali.

- Raccomandiamo di collegare la presente unità a PROPANO
- Mantenete sempre la bombola in posizione stabile e verticale.
- Fate attenzione quando maneggiate le valvole della bombola
- Non collegate mai al barbecue una bombola senza regolatore.
- Non collegate mai al barbecue una bombola non regolata.
- Chiudete sempre le valvole della bombola quando il barbecue non è in uso.
- Non posizionate mai la bombola di riserva sotto o accanto al barbecue in uso
- Non esponete la bombola a calore eccessivo o alla luce diretta del sole
- Sostituite il tubo flessibile se richiesto dalla legislazione nazionale

TUBO FLESSIBILE E REGOLATORE

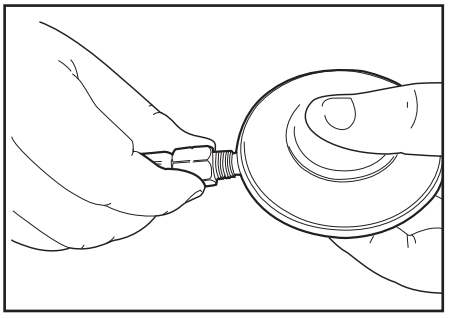
Il tubo flessibile e il regolatore sono forniti dal produttore. È possibile utilizzare esclusivamente gruppi composti da tubi flessibili e regolatori conformi a tutti gli standard e normative locali e nazionali, compatibili con gli attacchi delle bombole del gas utilizzate e con il tipo di gas e pressione nominale utilizzati dal barbecue. Utilizzare un tubo flessibile il più corto possibile.

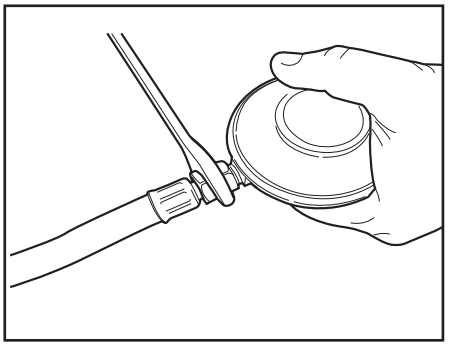
- Non collegate mai il barbecue ad una bombola non regolata. Non tentate mai di alterare in alcun modo il tubo flessibile o il regolatore.
- Prima di qualsiasi utilizzo del barbecue, controllate tutta la lunghezza del tubo flessibile, per rilevare eventuali danni (incrinature, strappi, parti bruciate) o usura eccessiva. Nel caso in cui notiate danni o segni di usura, sostituite il tubo flessibile prima di usare il barbecue, in conformità con le norme nazionali.
- Il grasso (o qualsiasi altra sostanza calda) non deve mai cadere sul tubo flessibile, e quest'ultimo non deve mai entrare in contatto con alcun punto caldo del barbecue.
- Il connettore del regolatore deve essere protetto quando non è collegato alla bombola
- Assicurarsi che il tubo flessibile non poggi per terra, in quanto tale condizione può causare problemi di tenuta all'aria dei collegamenti.
- Non deformate il tubo flessibile collegando o scollegando la bombola
- La lunghezza massima consentita per il tubo flessibile è 1,5

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

Per collegare la bombola del gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione relativa al montaggio del regolatore di pressione del gas.

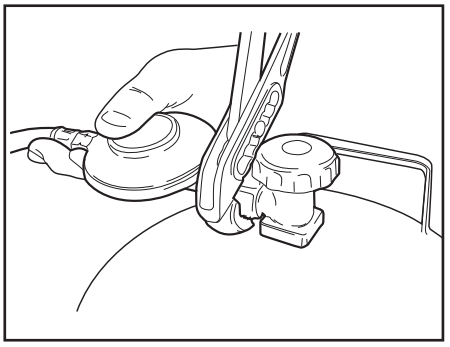
1. Infilare il tubo del gas sull'attacco del regolatore, serrando prima manualmente, e poi completando il serraggio con una chiave da 17 mm.





2. MOLTO IMPORTANTE

Collegare il regolatore di pressione del gas alla bombola serrando il connettore del regolatore sul lato destro del serbatoio. Quindi, completare il serraggio con una chiave regolabile



TEST DI VERIFICA DELLE PERDITE

Il test di verifica delle perdite deve essere eseguito:

- Prima di accendere l'apparecchiatura per la prima volta.
- Ogniqualvolta la bombola del gas viene cambiata, oppure quando vengono sostituiti componenti dell'impianto di erogazione del gas.
- Almeno una volta all'anno; preferibilmente all'inizio di ogni stagione di utilizzo.

Il test di verifica delle perdite deve essere effettuato all'aperto, in un'area ben ventilata, a distanza di sicurezza da fiamme vive, fonti di calore o scintille. Durante l'esecuzione del test è vietato fumare! Utilizzare una miscela composta da sapone liquido e acqua al 50%, oppure uno spray specifico per il rilevamento delle perdite.

ATTENZIONE
Non effettuare la ricerca di perdite utilizzando accendini o fiammiferi! Assicurarsi che nelle vicinanze dell'area di esecuzione dei test di rilevamento delle perdite non siano presenti scintille o fiamme vive. Scintille o fiamme vive possono causare incendi o esplosioni, con conseguenze gravi o fatali, nonché il danneggiamento di proprietà.

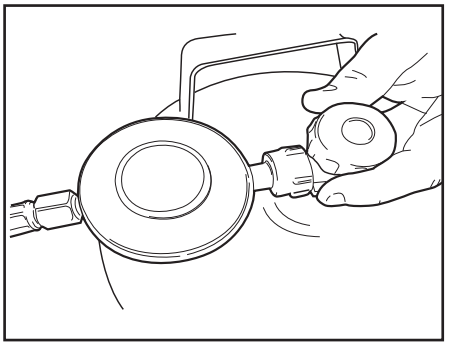
Tutti i componenti assemblati in fabbrica sono sottoposti a rigorosi controlli atti a garantire l'assenza di perdite di gas. Anche i bruciatori sono sottoposti a test rigorosi.

Tuttavia, a titolo precauzionale, prima dell'uso è necessario verificare nuovamente tutte le connessioni per evidenziare eventuali perdite.

Non accendere i bruciatori durante l'esecuzione dei test di rilevamento delle perdite.

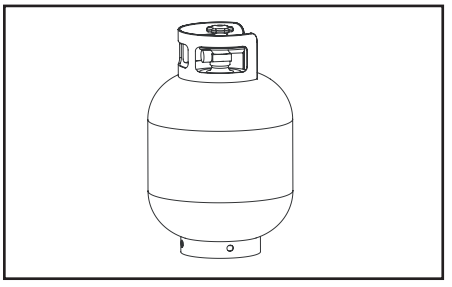
Metodo:

- Preparare una soluzione a base di acqua saponata
- Dopo aver collegato la bombola del gas all'apparecchiatura e dopo essersi assicurati che tutte le manopole di regolazione sono posizionate su "OFF", aprire lentamente il rubinetto di erogazione della bombola del gas, facendolo ruotare verso destra.

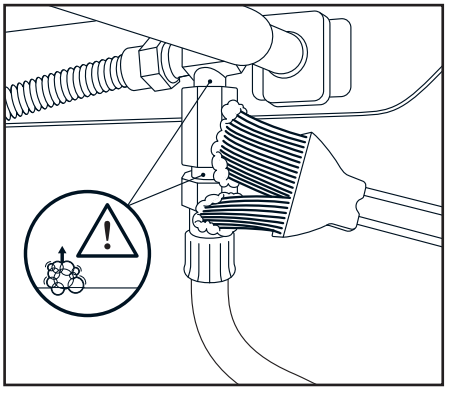


- Verificare l'eventuale presenza di perdite applicando la soluzione saponata sulle connessioni. I punti di giunzione da verificare sono i seguenti:

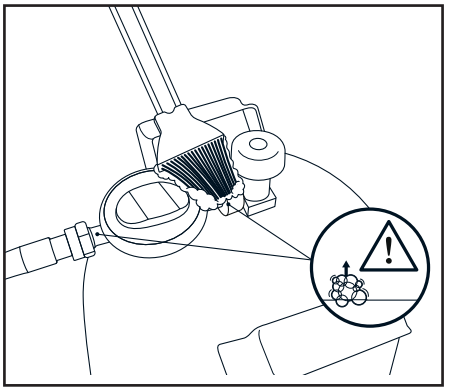
1. Saldature della bombola



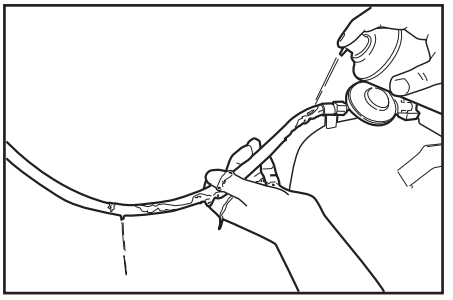
2. Punti di collegamento con l'apparecchiatura



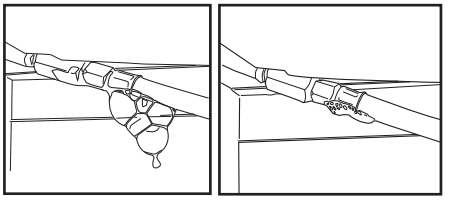
3. Collegamenti tra tubo e bombola + Collegamenti tra regolatore e bombola



4. Collegamenti tra apparecchiatura e bombola



- Assicurarsi che nei punti testati non si formino bolle di sapone. L'eventuale formazione di bolle di sapone di dimensioni crescenti indica la presenza di perdite di gas.



NOK OK

In presenza di perdite, chiudere immediatamente l'erogazione del gas e procedere ad un accurato serraggio del collegamento in cui è presente la perdita. Quindi, riaprire la valvola di erogazione del gas e verificare nuovamente la tenuta dei collegamenti mediante acqua saponata. Se la perdita è ancora presente, contattare uno dei distributori autorizzati di zona. NON UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA. L'elenco dei distributori di zona è riportato sul nostro sito web. Effettuare l'accesso al link: www.barbecook.com

- Una volta completata la verifica delle perdite, chiudere l'erogazione del gas, risciacquare i collegamenti con acqua e quindi asciugare accuratamente, per prevenire la formazione di ruggine.
- Ruotare la manopola di erogazione della bombola del gas verso sinistra, per chiudere il flusso del gas.

Nota: il regolatore può essere differente da quello illustrato in figura.

ATTENZIONE: I test di rilevamento delle perdite devono essere effettuati anche se l'apparecchiatura viene assemblata e preparata per l'uso dal rivenditore o dal negozio in cui viene acquistato.

SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA

Durante la sostituzione della bombola del gas assicurarsi che le **manopole di regolazione** del barbecue siano in posizione "OFF" e che la valvola di erogazione della bombola del gas sia chiusa. Non sostituire la bombola del gas in prossimità di aree soggette alla generazione di fiamme e scintille.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

Benché la bombola sia assolutamente sicura se utilizzata in maniera corretta, una mancanza di attenzione potrebbe determinare un incendio e/o un'esplosione.

Per ridurre i rischi:

- Non conservate mai la bombola in un edificio, un garage o in altra zona chiusa: conservatela sempre in un luogo ben ventilato.
- Non conservate mail la bombola nelle vicinanze di un altro apparecchio alimentato a gas, o in una zona molto calda, come un'auto o una barca
- Mantenete sempre la bombola fuori dalla portata dei bambini
- Trasportate e conservate la bombola sempre in posizione verticale
- Non fumare in prossimità della bombola del gas.

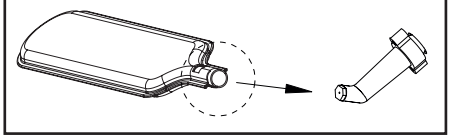
MODALITÀ D'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO / DOPO UN PERIODO PROLUNGATO DI NON UTILIZZO

Non utilizzate il barbecue prima di aver letto, compreso e controllato tutte le informazioni contenute nel presente manuale. Assicuratevi che:

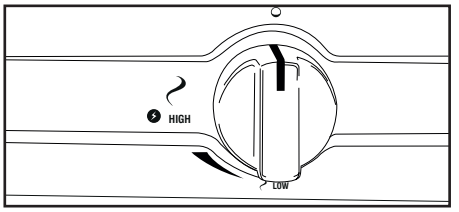
- Il barbecue sia installato correttamente
- Non vi siano perdite nella fornitura di gas (vedere "Test perdite")
- I bruciatori siano installati correttamente, i tubi di Venturi siano posizionati correttamente sulle aperture delle valvole del gas (Fig. D) e non vi siano ostruzioni (vedere informazioni relative alla sicurezza e pulizia dei bruciatori)
- Nessuno dei tubi flessibili per la fornitura del gas entri in contatto con una superficie calda
- Il barbecue sia installato in un luogo sicuro.

D



ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Il coperchio del barbecue deve essere sempre aperto quando si accendono i bruciatori (o il bruciatore)
- Non piegatevi direttamente sul barbecue per l'accensione del/i bruciatore/i
- Le maniglie di controllo del barbecue devono essere in posizione 'OFF'. Aprite lentamente la valvola della bombola del gas. Prima di aprire la manopola di controllo di un bruciatore, attendete circa 10 secondi per consentire al gas di stabilizzarsi
- Importante: accendete prima il bruciatore medio
- Non appena un bruciatore è stato acceso, dovete soltanto portare la manopola di controllo dell'altro bruciatore (o degli altri bruciatori) sulla posizione 'HIGH' per accenderlo/i.
- Non tentate mai di accendere tutti i bruciatori contemporaneamente



ACCENDERE I BRUCIATORI CON L'ACCENDITORE

La batteria non è fornita in dotazione.

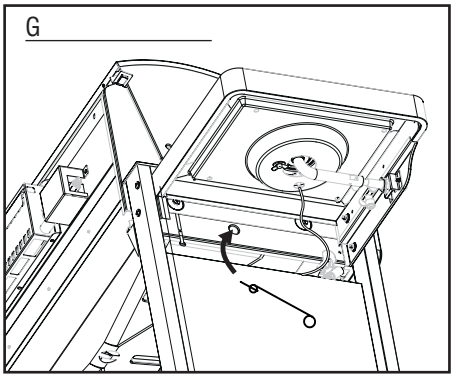
- Aprite il coperchio del barbecue
- Aprite la valvola della bombola del gas.
- Premete l'accenditore fino a quando non sentite delle scintille
- Tenendo l'accenditore rivolto verso il basso, premete la manopola di controllo del bruciatore e portatela su 'HIGH'
- Se il bruciatore non si accende dopo 3 tentativi, scollegate il gas ed attendete 5 minuti prima di ritentare. Ciò consentirà la fuoriuscita del gas accumulato. Ritentate ripetendo le fasi indicate in precedenza.
- Se il bruciatore ancora non si accende, leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi" per determinare la causa e individuare la soluzione, oppure utilizzate un fiammifero come indicato in seguito.

ACCENDERE I BRUCIATORI CON UN FIAMMIFERO

Nella parte destra e sinistra inferiore del bruciatore si trova una piccola apertura che può essere utilizzata per accendere i bruciatori con un fiammifero, nel caso in cui l'accenditore elettronico non funzioni. (Fig. G)

- Aprite il coperchio del barbecue
- Posizionate il fiammifero nell'apposito supporto (Fig. G)
- Reggete un fiammifero accesso attraverso il foro, ad una distanza di circa 13 mm dal bruciatore
- Aprite la valvola della bombola del gas.
- Premete la manopola di controllo richiesta e posizionatela su 'HIGH' Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi. In caso contrario, chiudete la manopola di controllo ed attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas.
- Ripetete le fasi da 1 a 5. Se il bruciatore non si è ancora acceso dopo 3 tentativi, leggete il capitolo 'Guida alla risoluzione dei problemi'

G



ACCENSIONE DEGLI ALTRI BRUCIATORI

- Non appena il primo bruciatore è stato acceso, dovete soltanto portare la manopola di controllo dell'altro bruciatore (o degli altri bruciatori) sulla posizione 'HIGH' per accenderlo/i.

ACCENDERE IL BRUCIATORE LATERALE UTILIZZANDO L'ACCENDITORE

Per prima cosa aprite il coperchio del bruciatore laterale. Per accendere il bruciatore laterale, utilizzate l'accenditore sul pannello di controllo e la manopola di controllo sul piano laterale.

- Premete l'accenditore fino a quando non sentite delle scintille
- Tenendo l'accenditore rivolto verso il basso, premete la manopola di controllo del bruciatore laterale e portatela su 'HIGH'

- Ripetete per un certo numero di volte se il bruciatore non si accende immediatamente.
- Nel caso in cui il bruciatore non si accenda dopo 5 secondi, portate la manopola di controllo su 'OFF' ed attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas.
- Ripetete le fasi da 1 a 3. Se il bruciatore ancora non si accende, leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi' o usate un fiammifero come descritto in seguito.

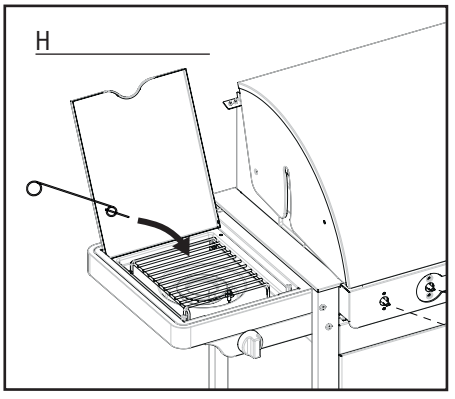
Nota:

- il carico massimo del bruciatore laterale è di 9 kg!
- il diametro massimo del recipiente per la cottura è di 220 mm

ACCENDERE IL BRUCIATORE LATERALE CON UN FIAMMIFERO

- Posizionate il fiammifero nell'apposito supporto
- Reggete un fiammifero acceso ad una distanza di circa 13 mm dal bruciatore (Fig. H)
- Spingete la manopola di controllo del bruciatore laterale e posizionatela su 'HIGH'. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi. In caso contrario, portate la manopola di controllo su 'OFF' ed attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas.
- Ripetete le fasi da 1 a 3. Se il bruciatore ancora non si accende, leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi' per determinare la causa ed individuare il rimedio.

H



ACCENDERE IL BRUCIATORE PER LO SPIEDO UTILIZZANDO L'ACCENDITORE

Soltanto per Brahma 5.2
223.9352.000 –223.9952.000

- Aprite il coperchio del barbecue
- Posizionate la griglia riscaldante al di fuori del barbecue
- Aprite la valvola della bombola del gas.
- Premete l'accenditore fino a quando non sentite delle scintille
- Tenendo l'accenditore rivolto verso il basso, premete la manopola di controllo del bruciatore dello spiedo e portatela su 'HIGH'
- Se il bruciatore non si accende dopo 3 tentativi, scollegate il gas ed attendete 5 minuti prima di ritentate. Ciò consentirà la fuoriuscita del gas accumulato. Ritentate ripetendo le fasi indicate in precedenza.
- Se il bruciatore ancora non si accende, leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi" per determinare la causa e individuare la soluzione, oppure utilizzate un fiammifero come indicato in seguito.

ACCENDERE IL BRUCIATORE DELLO SPIEDO CON UN FIAMMIFERO

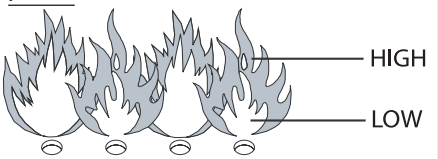
Soltanto per Brahma 5.2
223.9352.000 –223.9952.000

- Aprite il coperchio del barbecue
- Posizionate la griglia riscaldante al di fuori del barbecue
- Posizionate il fiammifero nell'apposito supporto
- Reggete un fiammifero acceso nella parte sinistra del bruciatore dello spiedo.
- Spingete la manopola di controllo del bruciatore dello spiedo e posizionatela su 'HIGH'. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi. In caso contrario, chiudete la manopola di controllo ed attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas.
- Ripetete le fasi da 1 a 5. Se il bruciatore non si è ancora acceso dopo 3 tentativi, leggete il capitolo 'Guida alla risoluzione dei problemi'

CONTROLLO VISIVO DEI FUOCHI

Nel caso in cui la fiamma fuoriesca dall'alloggiamento del bruciatore durante l'utilizzo del barbecue, chiudete immediatamente le manopole di controllo. Attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas prima di riaccendere il barbecue. Leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi" se il problema persiste.
Ogni volta che accendete il barbecue, controllate le fiamme. (Fig. I) La fiamma deve essere quasi completamente blu, con una parte gialla nella parte superiore. Nel caso in cui la fiamma sia piccola in maniera anormale, e prevalentemente gialla, spegnete il barbecue e controllate i tubi di Venturi per rilevare eventuali ostruzioni, oppure leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi".

I



SPEGNIMENTO DEL BARBECUE

- Chiudete la valvola della bombola del gas.
- Portate tutte le manopole di controllo dei bruciatori in posizione 'OFF'.

Seguendo tale ordine non vi sarà più gas pressurizzato nel sistema.

CONSIGLI UTILI PER L'UTILIZZO DEL BARBECUE

UTILIZZARE IL BARBECUE BRAHMA PER LA PRIMA VOLTA

Quando utilizzate per la prima volta il barbecue a gas, è necessario far funzionare l'unità per un breve periodo senza cibo. Per utilizzare il barbecue, accendetelo. Chiudete il coperchio e **mantenete la temperatura su 'HIGH' per 15 minuti.** Non chiudete il coperchio durante questa procedura. Aprite il coperchio e lasciate in funzione il barbecue per altri 5 minuti con la temperatura a livello "HIGH". Adesso il barbecue è pronto per l'utilizzo.

RISCALDARE IL BARBECUE

Lasciate scaldare il barbecue prima di posizionarvi il cibo. Chiudete il coperchio e riscaldate la superficie di cottura per almeno 10 minuti con **l'impostazione 'HIGH'**. Per cuocere ad una temperatura più bassa rispetto all'impostazione 'HIGH', portate le manopole di controllo nella posizione richiesta prima di posizionare il cibo sul barbecue.

TEMPO DI COTTURA

L'effettivo tempo di cottura dipende da vari fattori come gusto, temperatura esterna e vento. L'esperienza vi insegnerà a valutare correttamente tali tempistiche.

TENERE SOTTO CONTROLLO LE FIAMMATE

Durante l'utilizzo del barbecue sono normali alcune fiammate. Tuttavia, nel caso le fiammate siano eccessive ciò determinerà un innalzamento della temperatura nel barbecue: il grasso accumulato prenderà fuoco e ciò causerà un incendio.
Per ridurre le fiammate:

- Rimuovete il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura
- Cuocete la carne particolarmente grassa a bassa temperatura

- Controllate che il foro nella parte anteriore del canale per la fuoriuscita del grasso non sia bloccato e che la coppetta per la raccolta del grasso non sia piena
- Cuocete con il coperchio chiuso per ridurre il passaggio di aria ed abbassare le impostazioni relative alla temperatura

NOTA: Nel caso in cui il coperchio sia chiuso, il barbecue manterrà una temperatura più costante ed il cibo potrà essere cotto più velocemente ed utilizzando meno energia.

Nel caso di spegnimento del/i bruciatore/i durante la cottura, aprite il coperchio, spegnete il/i bruciatore/i ed attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas prima di riaccendere il bruciatore.

COME EVITARE CHE IL CIBO SI ATTACCHI ALLA GRIGLIA

- Spalmare delicatamente l'olio sul cibo prima di posizionarlo sulla griglia
- Oppure ungere la griglia con olio alimentare per evitare che il cibo si attacchi
- Non girare il cibo troppo rapidamente dopo averlo posizionato sulla griglia

UTILIZZO DELLO SPIEDO

Soltanto per Brahma 5.2
223.9352.000 –223.9952.000

- Lo spiedo funziona a batterie (non in dotazione)
- Conservate il motore in un luogo asciutto quando non è utilizzato
- Lo spiedo deve essere utilizzato soltanto all'aperto e per lo scopo per il quale è stato progettato
- Non consentite ai bambini di utilizzare lo spiedo

ATTENZIONE:
- Non lasciare mai il barbecue incustodito durante l'uso, soprattutto in presenza di bambini o animali domestici. Controllate regolarmente il barbecue per assicurarvi del corretto funzionamento di tutti i suoi componenti.
- Le parti accessibili (coperchio, vassoio per gocciolamento grasso, vassoi Aromaz®, ecc.) possono diventare molto calde. Utilizzate le protezioni adeguate per toccare queste parti. Tenete i bambini lontani dal barbecue.
- Non muovete mai il barbecue durante l'utilizzo
- Non utilizzate mai carbone, legno o bricchette
- Non utilizzate mai bricchette di rocce laviche o ceramica

SUGGERIMENTI PER LA PULITURA E LA MANUTENZIONE

Per prolungare la durata dell'apparecchiatura, è necessario pulirla con cura dopo ogni utilizzo.

PULITURA DELLA VASCA

Per semplificare al massimo la pulitura della vostra apparecchiatura, Barbecook® ha sviluppato LEAF. LEAF è una pellicola monouso realizzata su misura che si applica alla vasca, sotto i bruciatori. La pellicola LEAF intrappola tutti i residui e il grasso. Una volta che l'apparecchiatura si è raffreddata, è possibile rimuovere la pellicola LEAF dalla vasca in tutta semplicità, riducendo significativamente i tempi di pulitura.

Registrate la vostra apparecchiatura Barbecook presso il sito www.barbecook.com/registration; completata la registrazione potrete determinare in qualunque momento qual'è il tipo di pellicola LEAF più adatta alla vostra apparecchiatura.

BRUCIATURA DEI RESIDUI

Dopo l'uso è possibile lasciare l'apparecchiatura accesa, senza alcun alimento da cuocere e con il coperchio chiuso per circa dieci minuti e con tutti i bruciatori posizionati su **HIGH**. Tale operazione consente di bruciare la maggior parte dei residui di cibo e combustione, facilitando le successive procedure di pulitura. Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura. Successivamente, sarà possibile rimuovere i residui di combustione con una spazzola non abrasiva, e poi completare la pulitura.

GRIGLIE E PIASTRE

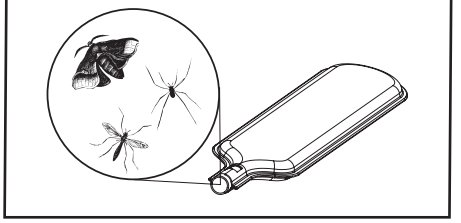
Dopo ogni utilizzo, attendere il raffreddamento del barbecue e quindi procedere alla pulitura delle griglie con una spazzola non abrasiva. Le griglie possono anche essere lavate con lo speciale detergente delicato "Barbecook® all cleaner", oppure con bicarbonato di sodio. Non utilizzare detergenti per forni.

Per prolungare la durata dell'apparecchiatura, è consigliabile effettuare tutte le operazioni elencate sotto, preferibilmente all'inizio della stagione dei barbecue.

BRUCIATORI E TUBI DI VENTURI

IMPORTANTE
Rischi naturali - ragni e insetti: piccoli insetti possono creare ragnatele o penetrare all'interno dei tubi di Venturi dei bruciatori a gas (Fig. E).

E

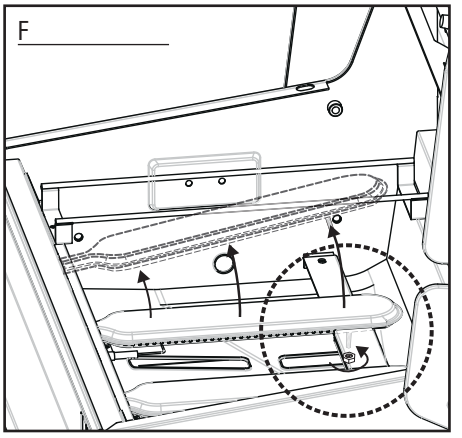


Ciò può causare l'ostruzione parziale o totale del circuito di alimentazione del gas. Una fiamma giallastra con presenza di fumo, o un bruciatore che presenta difficoltà o impossibilità di accensione, sono segnali che indicano una possibile ostruzione del tubo. In tali casi il gas può bruciare all'interno del tubo di Venturi, causando gravi danni all'apparecchiatura. In tal caso, chiudere immediatamente la bombola del gas.

Pulitura dei tubi di Venturi/bruciatori

I bruciatori e i tubi di Venturi devono essere rimossi per essere puliti; la pulitura deve essere effettuata almeno due volte all'anno.
- Rimuovere i bruciatori, come illustrato in Fig. F.
- Pulire accuratamente il tubo di Venturi. Pulire qualunque apertura ostruita con uno scovolino o con una spazzola (o con una graffetta per esempio).
- Sostituire il bruciatore in conformità alle istruzioni fornite (Fig. F). Dopo la pulitura, i tubi di Venturi devono essere ricollegati alle valvole di erogazione del gas in modo corretto.
- Se il bruciatore presenta fenditure, fori anomali o altri danni, deve essere sostituito.

F



Nota: i danni causati ai bruciatori da ostruzioni parziali o totali dei tubi di Venturi non sono compresi nella garanzia e verranno considerati come negligenze di manutenzione.

Precauzioni speciali da adottare sulle parti smaltate

(La mancata osservanza di queste istruzioni causa l'invalidamento della garanzia)

- L'uso di oggetti metallici e/o affilati può danneggiare lo smalto.
- Non versare liquidi freddi all'interno della vasca calda. Ciò può danneggiare lo smalto.
- Evitare di far urtare l'apparecchiatura su superfici dure. Ciò può danneggiare lo smalto.
- Su questi modelli, talvolta il processo di smaltatura lascia scoperti sottili bordi che non sono completamente rivestiti di smalto. Ciò non deve essere considerato come un difetto di produzione, e pertanto tale caratteristica non rientra nella copertura di garanzia.
- Durante il montaggio di componenti smaltate, utilizzare sempre le rondelle in fibra fornite in dotazione, per evitare il danneggiamento dello smalto in corrispondenza dei punti di fissaggio delle viti.

Precauzioni speciali da adottare sulle parti in acciaio inossidabile

(La mancata osservanza di queste istruzioni causa l'invalidamento della garanzia)
Durante la pulitura di parti in acciaio inossidabile o cromate, è vivamente consigliabile evitare l'uso di detergenti per metalli aggressivi o abrasivi. Utilizzare detergenti non aggressivi, attendendo che svolgano la loro azione detergente. Utilizzare sempre spugne o panni morbidi. Risciacquare accuratamente e asciugare con cura l'apparecchiatura prima di conservarla.

Per evitare la formazione di ruggine sui componenti in acciaio inossidabile, evitare il contatto con sostanze a base di cloro, sale o ferro. L'ambiente in cui l'apparecchiatura viene utilizzata può ridurne la durata. Tra gli ambienti meno indicati figurano le zone costiere, le aree in prossimità di linee ferroviarie e quelle in prossimità di piscine.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.barbecook.com e accedere alla sezione "Assistenza".

STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIATURA

Chiudere il rubinetto di erogazione del gas della bombola quando il barbecue non è in uso. Sia l'apparecchiatura che la bombola del gas devono essere tenuti all'aperto, in un'area ben ventilata. Evitare lo stoccaggio all'interno di garage, baracche o altri ambienti chiusi, o in prossimità di fiamme libere o altre fonti di calore quando il barbecue è collegato alla bombola del gas.
Acquistare una copertura protettiva Barbecook per proteggere l'apparecchiatura e conservare l'apparecchiatura in un'area coperta o in un luogo asciutto.

L'apparecchiatura può essere anche conservata in un locale chiuso, a condizione che sia scollegata dalla bombola del gas, e che tale bombola sia stoccata in un luogo aperto e ben ventilato.

In caso di periodi di inutilizzo prolungati, per esempio durante l'inverno, l'apparecchiatura dovrà essere conservata. Suggerimenti utili:
• Pulire i bruciatori e strofinarli leggermente con olio da cucina. Quindi, avvolgerli nella carta.
• Pulire le piastre e strofinarle leggermente con olio da cucina. Avvolgere le piastre nella carta e conservarle in un luogo chiuso.

Le bombole del gas non devono MAI essere conservate in ambienti chiusi

GARANZIA

Questa apparecchiatura Barbecook® è coperta da una garanzia di due anni, contro ogni tipo di difetto di produzione. La garanzia decorre a partire dalla data di acquisto, a condizione che l'apparecchiatura venga utilizzata in conformità alle istruzioni riportate nel presente documento.

Affinché la garanzia sia valida, il cliente deve mostrare la ricevuta di acquisto, e indicare il numero di serie del prodotto, riportato nei punti seguenti:

- Sull'etichetta indicante il modello, posta sul lato interno del portello dell'apparecchiatura.
- All'interno del manuale
- Sulla confezione

Il numero di serie inizia con la lettera "G", seguita da 15 cifre.

Questo prodotto Barbecook® non è adatto ad un impiego commerciale. Fenomeni di usura, ruggine, distorsione e scolorimento delle parti del prodotto direttamente esposte al fuoco o al calore intenso sono da considerarsi normali, e pertanto in nessun caso saranno considerate come problemi di produzione, in quando tali fenomeni sono associati alle normali condizioni di utilizzo. In modo analogo, anche i bruciatori, ecc., con l'andare del tempo possono mostrare segni di ruggine. La sostituzione di tali componenti è da considerarsi come un evento normale.

La presente garanzia è limitata agli interventi di riparazione o sostituzione di componenti che presentano difetti durante il normale utilizzo.

La presente garanzia non è applicabile a difetti imputabili a errata installazione, utilizzo non corretto, alterazioni dell'apparecchiatura, smontaggio dell'apparecchiatura, logoramento o manutenzione inadeguata.

Registrazione della vostra apparecchiatura

Grazie per aver acquistato un prodotto Barbecook®. Ci auspichiamo che questo barbecue sia di vostro gradimento. Potete registrare il vostro prodotto presso il nostro servizio clienti, per ottimizzare la procedura di gestione della garanzia. Tenetevi aggiornati con le ultime novità sui nostri prodotti, accessori e scoprite deliziose ricette.

Barbecook® ha il massimo rispetto per i dati personali dei clienti. Barbecook garantisce che nessuna informazione fornita dai clienti verrà mai venduta, condivisa o rivelata a terze parti.

Visitate oggi stesso il sito www.barbecook.com/registration; selezionate il vostro paese e la lingua preferita e registrate il vostro prodotto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI		
Problema	Probabile causa	Soluzione
Impossibile accendere il bruciatore (con accenditore o fiammifero)	• Tubi di Venturi bloccati	• Pulire i tubi di Venturi
Calore non sufficiente	• La valvola della bombola non è aperta • I tubi di Venturi non sono posizionati sulle valvole di scarico • Aperture bruciatore bloccate • La bombola è vuota o quasi vuota • Regolatore non inserito correttamente sulla bombola	• Aprire la valvola della bombola del gas. • Reinstallare i tubi di Venturi • Pulire le aperture o installare un nuovo bruciatore • Nuova bombola • Stringere il connettore del regolatore • Scollegare il tubo flessibile
Fiamma gialla	• I tubi di Venturi sono parzialmente bloccati • Sal sul bruciatore • L'unità è collegata a butano	• Pulire i tubi di Venturi • Pulire il bruciatore • Collegare l'unità a propano utilizzando un idoneo regolatore di pressione.
Le fiamme fuoriescono dall'alloggiamento del bruciatore	• Tempo ventoso • Bombola quasi vuota • La base della vasca del bruciatore è sporca.	• Spostare il barbecue con la parte posteriore rivolta verso il vento • Nuova bombola o riempimento • Pulire la vasca del bruciatore del barbecue.
Eccessivo calore e fiammate	• Cibo troppo grasso • Foro per scolo grasso bloccato • Sistema di cottura non posizionato correttamente	• Eliminare il grasso in eccesso o ridurre il calore • Pulire la parte inferiore dell'alloggiamento del bruciatore ed il bruciatore • Posizionare correttamente il sistema di cottura
Fiamme dietro al pannello di controllo	• Tubi di Venturi bloccati	• Spegnere immediatamente il gas, lasciare raffreddare il barbecue e pulire i tubi di Venturi
Ronzio del regolatore	• Situazione temporanea causata da un'alta temperatura esterna o da una bombola piena	• Non si tratta di un difetto o di un pericolo
Fiamma incompleta	• Bruciatori ostruiti, forati o arrugginiti	• Pulire / sostituire il bruciatore

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER ACCENSIONE ELETTRICA		
Problème	Cause possible	Solution
Nessuna scintilla quando si preme l'accensione; nessun rumore	• Batteria non installata correttamente • Batteria scarica o mancante • Tasto di accensione non installato correttamente • Generatore di scintilla difettoso	• Installare la batteria (assicurarsi che "+" e "-" siano orientate correttamente, con "+" nella parte superiore e "-" nella parte inferiore) • Sostituire con nuova batteria AA • Svitare il tasto e reinstallarlo • Sostituire il generatore di scintilla
Nessuna scintilla quando si preme l'accensione; il suono è presente	• Terreno difettoso • I bruciatori e gli elettrodi sono troppo distanti	• Rimuovere e ricollegare tutti i collegamenti con il generatore di scintilla e gli elettrodi • Avvicinare l'elettrodo al bruciatore, piegandolo leggermente
Le scintille sono presenti ma non con tutti gli elettrodi e / o non sono abbastanza potenti	• Terreno difettoso • Scintilla scarica elettrica lontano da bruciatore/i • Livello batteria basso • Gli elettrodi sono bagnati • Elettrodi incrinati o spezzati, presenza di scintille	• Rimuovere e ricollegare tutti i collegamenti con il generatore di scintilla e gli elettrodi • Se sono presenti scintille non generate dal/i bruciatore/i, il cablaggio potrebbe essere danneggiato. Sostituire il cablaggio. • Sostituire con nuova batteria AA • Utilizzare fazzoletti di carta per rimuovere lo sporco • Sostituire gli elettrodi incrinati o danneggiati

SISTEMA AROMAZ®

Sotto la griglia del Brahma si trovano due piattini, che potrete riempire con il vostro condimento da barbecue preferito (vino, birra, porto, erbe aromatiche oppure trucioli di legno con acqua, ecc.).
Il sistema Aromaz® vi permetterà di ottenere le pietanze più succose e saporite che abbiate mai preparato su un barbecue a gas.

PL

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
JEŚLI WYCZUWALNY JEST ZAPACH GAZU NALEŻY:

1. ODŁĄCZYĆ GAZ
2. ZGASIĆ WSZELKI OGIEŃ
3. OTWORZYĆ POKRYWĘ
4. JEŚLI ZAPACH GAZU BĘDZIE NADAL WYCZUWALNY, NALEŻY NATYCHMIAST SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z WYDZIAŁEM GAZOWNICZYM LUB STRAŻĄ POŻARNĄ

- UŻYTKOWNIK JEST ODPOWIEDZIALNY ZA PRAWIDŁOWY MONTAŻ I ODPOWIEDNIE UŻYTKOWANIE GRILLA.
- NIESTOSOWANIE SIĘ DO WSKAZÓWEK ZAWARTYCH W TEJ INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO POŻARU LUB WYBUCHU.
- NIESTOSOWANIE SIĘ DO WSKAZÓWEK ZAWARTYCH W TEJ INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO POWSTANIA POWAŻNYCH OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ MIENIA.
- DO OBSŁUGI GORĄCYCH ELEMENTÓW NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC OCHRONNYCH.
- MODYFIKACJA GRILLA JEST NIEBEZPIECZNA I NIEDOZWOLONA. URZĄDZENIE NALEŻY MONTOWAĆ ZGODNIE Z ODPOWIEDNIMI PRZEPISAMI.

- PRZECHOWYWAĆ BUTLĘ NA ZEWNĄTRZ, W DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU.
- NIE PRZECHOWYWAĆ ZAPASOWYCH BUTLI (PEŁNYCH LUB PUSTYCH) POD LUB OBOK UŻYWANEGO GRILLA.
- NIE PRZECHOWYWAĆ ANI NIE KORZYSTAĆ Z BENZYNY LUB INNYCH CIECZY I OPARÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU TEGO LUB INNYCH GRILLÓW.
- MATERIAŁY ŁATWOPALNE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W ODLEGŁOŚCI PRZYNAJMNIEJ 76 CM OD GRILLA.
- W OBSZARZE DOOKOŁA GRILLA W ŻADNYM MOMENCIE NIE MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ MATERIAŁY ŁATWOPALNE, BENZYNA LUB INNE CIECZE ŁATWOPALNE.

- GRILLA MOŻNA UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ, W DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU, W ODLEGŁOŚCI PRZYNAJMNIEJ 3 M OD JAKICHKOLWIEK ZABUDOWAŃ.
- NIE KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA POD WISZĄCYMI OBIEKTAMI, ZADASZENIEM LUB ROŚLINNOŚCIĄ.
- NIE KORZYSTAĆ Z GRILLA NA ŁODZIACH I INNYCH POJAZDACH REKREACYJNYCH.
- NIE KORZYSTAĆ Z GRILLA W GARAŻACH, SZOPACH, KORYTARZACH I INNYCH ZAMKNIĘTYCH PRZESTRZENIACH.

- NIE POZOSTAWIAĆ ROZPALONEGO GRILLA BEZ NADZORU.
- NIE BLOKOWAĆ PRZEPŁYWU POWIETRZA ZAPŁONOWEGO I WENTYLUJĄCEGO DO GRILLA.
- NIE UŻYWAĆ GRILLA POD WPŁYWEM ALKOHOLU LUB ŚRODKÓW ODURZAJĄCYCH.
- DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ SIĘ BARDZO NAGRZEWAĆ. CHRONIĆ (MAŁE) DZIECI I ZWIERZĘTA PRZED DOSTĘPEM DO GRILLA.
- NIE PRZENOSIĆ ROZPALONEGO GRILLA.
- NIE UŻYWAĆ WĘGLA DRZEWNEGO, DREWNA I BRYKIETU.
- NIE UŻYWAĆ PUMEKSU LUB BRYKIETU CERAMICZNEGO.
- OTWORY WENTYLACYJNE WÓZKA POWINNY BYĆ ZAWSZE UTRZYMYWANE W CZYSTOŚCI.
- CZĘŚCI USZCZELNIONE PRZEZ PRODUCENTA LUB JEGO PRZEDSTAWICIELI NIE MOGĄ BYĆ MODYFIKOWANE PRZEZ UŻYTKOWNIKA.
- NIE PODPALAĆ PALNIKA BOCZNEGO BEZ UPRZEDNIEGO PODNIESIENIA POKRYWY.
- ZAWSZE MIEJSCE DWA OKRĄGŁE OTWORY NA PATELNI POWYŻEJ TACKI AROMAZ®.
- GRILL NALEŻY UMIESZCZAĆ NA TWARDYM PODŁOŻU, Z DALA OD PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGĄ ZAJĄĆ SIĘ OGNIEM LUB STOPIĆ.

PODŁĄCZANIE GAZU

BUTLA Z GAZEM

Należy używać zatwierdzonych butli, które są zgodne ze wszystkimi przepisami i standardami danego kraju.

- Zalecamy podłączenie tego zespołu do źródła PROPANU
- Butlę przechowywać w stabilnej, pionowej pozycji.
- Podczas obsługi zaworów butli konieczne jest zachowanie szczególnej ostrożności.
- Do grilla nie wolno podłączać butli bez regulatora.
- Do grilla nie wolno podłączać niewyregulowanych butli.
- Zakręcać zawory butli, gdy grill nie jest używany.
- Nie przechowywać zapasowych butli pod lub obok używanego grilla.
- Nie wolno wystawiać butli na działanie wysokich temperatur i ustawiać ich bezpośrednio w słońcu.
- Wymienić przewód elastyczny, jeśli jest to wymagane przez przepisy danego kraju.

PRZEWÓD I REGULATOR

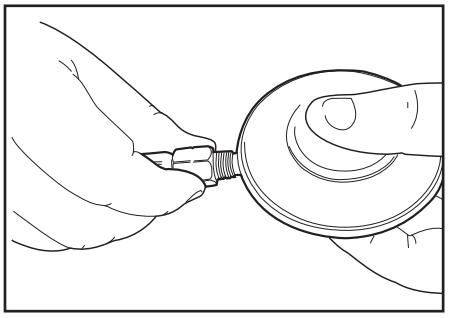
Wąż i regulator są dostarczane przez producenta. Węża z regulatorem można używać tylko, jeśli są zgodne ze wszystkimi przepisami i normami krajowymi oraz lokalnymi oraz jeśli pasują do przyłączy na butli gazowej oraz są odpowiednie dla typu gazu / ciśnienia nominalnego podawanego na urządzenie. Wąż powinien być możliwie krótki.

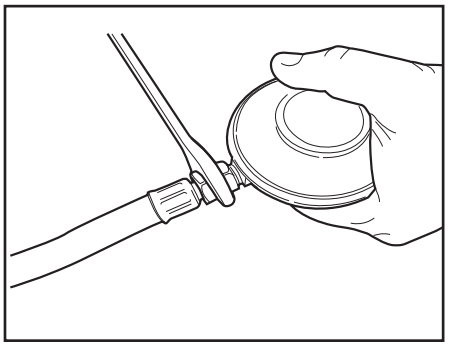
- Nie podłączać grilla do nieregulowanych źródeł gazu. Nie wolno zmieniać przewodu lub regulatora w jakikolwiek sposób.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód na całej jego długości w poszukiwaniu uszkodzeń (pęknięć, przetarć, przepaleń) i śladów nadmiernego zużycia. W przypadku wykrycia uszkodzeń lub zużycia należy wymienić przewód (zgodnie ze standardami danego kraju) przed rozpoczęciem użytkowania grilla.
- Nie należy dopuścić do wylania się tłuszczu (lub innych gorących substancji) na przewód. Nie może on także zetknąć się z gorącymi częściami grilla.
- Złącze regulatora musi być zabezpieczone, gdy nie jest podłączone do butli.
- Wąż nie może leżeć na ziemi, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na szczelność połączenia.
- Nie zakrzywiać przewodu podczas podłączania lub odłączania butli.
- Maksymalna dozwolona długość przewodu wynosi 1,5 m

PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM

W celu podłączenia butli z gazem należy postępować zgodnie z instrukcjami dla regulatora ciśnienia gazu.

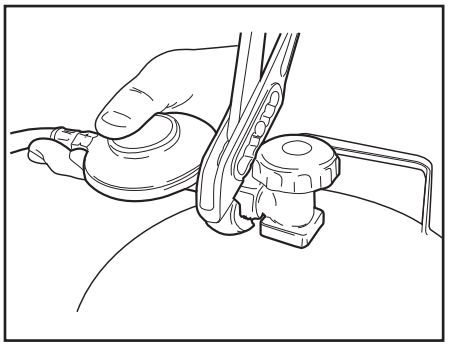
1. Nawinąć przewód gazowy na regulator: najpierw ręcznie, a następnie dokręcić mocno kluczem 17 mm.





2. BARDZO WAŻNE

Podłączyć regulator ciśnienia gazu do cylindra, dokręcając złączkę regulatora po prawej stronie zbiornika. Następnie za pomocą odpowiedniego klucza dokręcić do końca.



PRÓBA SZCZELNOŚCI

Wykonać próbę szczelności:

- przed pierwszym użyciem urządzenia
- każdorazowo po wymianie butli z gazem lub elementu instalacji gazowej
- co najmniej raz w roku, najlepiej na początku sezonu.

Próbę szczelności należy wykonać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł otwartego płomienia, ciepła lub iskier. Nie palić tytoniu! Do próby użyć specjalnego płynu w sprayu lub mieszaniny mydła w płynie i wody w stosunku 50:50.

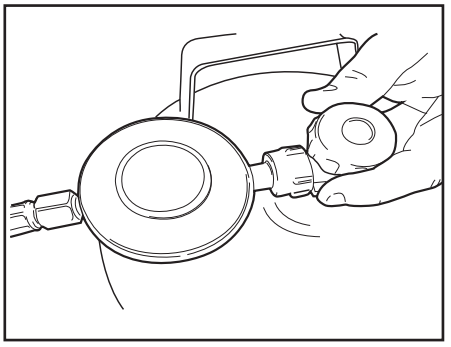
OSTRZEŻENIE
Nie szukać przecieków gazu za pomocą zapalniczki lub zapalonej zapałki! Przed przystąpieniem do próby szczelności sprawdzić, czy w pobliżu nie ma źródeł iskier lub otwartego ognia, Mogą one spowodować pożar lub wybuch i poważne lub śmiertelne zranienie oraz uszkodzenie sprzętu.

Wszystkie części podłączane przez producenta są sprawdzane pod kątem szczelności połączeń gazowych. Dotyczy to także palników. Jednak w ramach procedur bezpieczeństwa należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń przed użyciem urządzenia.

Podczas sprawdzania szczelności nie zapalać palników.

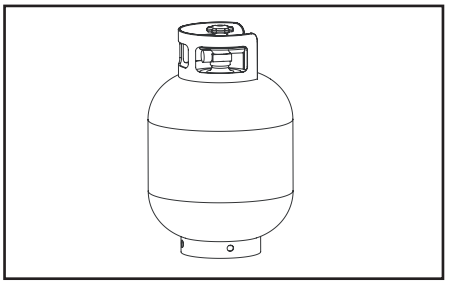
Metoda:

- Przygotować roztwór wody z mydłem.
- Po podłączeniu do urządzenia pełnej butli z gazem i przekręceniu wszystkich pokręteł w położenie „OFF”, stopniowo otwierać zawór butli z gazem, każdorazowo przekręcając o jeden obrót w prawo.

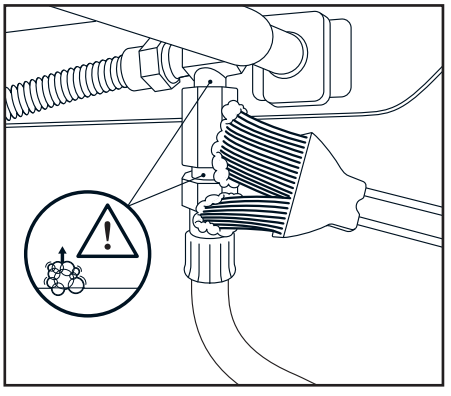


- Sprawdzić szczelność smarując wszystkie połączenia roztworem wody z mydłem. Szczelność należy sprawdzić w następujących miejscach:

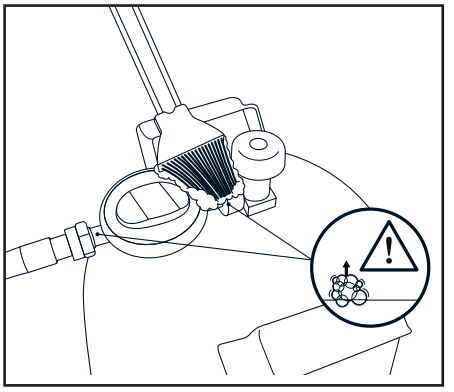
1. spoiny na butli



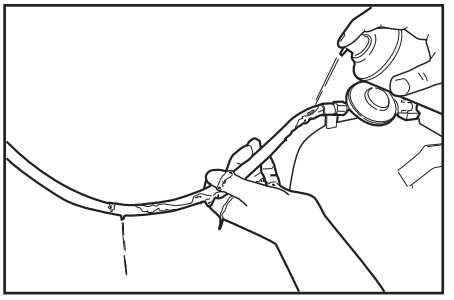
2. przyłącze do urządzenia



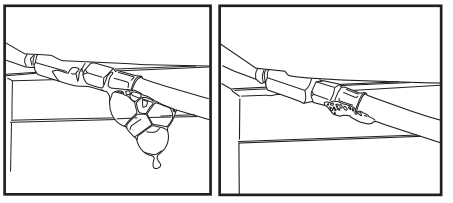
3. połączenie węża z butlą + połączenie regulatora z butlą



4. wąż doprowadzający gaz między urządzeniem z butlą



- Sprawdzić, czy nie pojawiają się bańki mydlane. Jeśli tak i rosną, oznacza to, że istnieje wyciek gazu.



NOK OK

W przypadku stwierdzenia wycieku, wyłączyć dopływ gazu i uszczelnić połączenie. Otworzyć zawór gazu i ponownie sprawdzić połączenie za pomocą wody z mydłem. Jeśli wyciek nie został usunięty, skontaktować się z lokalnym dystrybutorem urządzenia. NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA. Listę dystrybutorów można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie www.barbecook.com

- Po sprawdzeniu szczelności, wyłączyć dopływ gazu, przepłukać przyłącza wodą i wysuszyć, aby nie dopuścić do ich rdzewienia.
- Aby zamknąć butlę z gazem, przekręcić jej pokrętło w lewo.

Uwaga: regulator może różnić się od pokazanego na ilustracji.

OSTRZEŻENIE: Próby szczelności należy wykonać także wtedy, gdy urządzenie zostało ustawione w sklepie.

WYMIANA BUTLI

Podczas wymiany butli z gazem **pokrętła** grilla powinny być zakręcone, podobnie jak butla z gazem. Nie wymieniać butli z gazem w miejscu, gdzie istnieje ryzyko powstania płomienia lub iskrzenia.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE BUTLI Z GAZEM

Prawidłowo używana butla jest bardzo bezpiecznym urządzeniem, ale brak ostrożności może doprowadzić do pożaru lub wybuchu;

Aby zminimalizować ryzyko:

- Nie przechowywać butli w budynkach, garażach i innych zamkniętych pomieszczeniach, lecz w dobrze wentylowanych miejscach
- Nie przechowywać butli w pobliżu innych urządzeń na gaz lub w bardzo ciepłych miejscach np. w samochodzie lub na łodzi
- Przechowywać butlę w miejscach niedostępnych dla dzieci
- Przewozić i przechowywać butlę w pozycji pionowej
- Nie palić tytoniu w pobliżu butli z gazem.

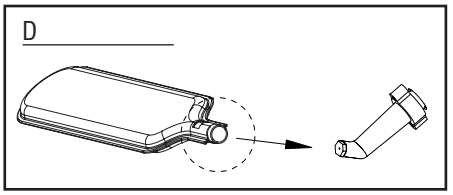
UŻYTKOWANIE

POSTĘPOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM / PO DŁUGIM OKRESIE PRZERWY W UŻYTKOWANIU

Nie wolno korzystać z grilla przed przeczytaniem, zrozumieniem i sprawdzeniem wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji.
Należy upewnić się, że:

- Grill został poprawnie zamontowany
- System doprowadzania gazu jest szczelny (patrz „Kontrola szczelności")
- Palniki są zamocowane poprawnie, zwężki Venturiego są odpowiednio umieszczone na wylotach zaworów gazowych (Rys. D) i nie występują blokady (patrz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz czyszczenie palników)
- Przewody doprowadzające gaz nie stykają się z gorącymi powierzchniami
- Grill jest zamontowany w bezpiecznym miejscu

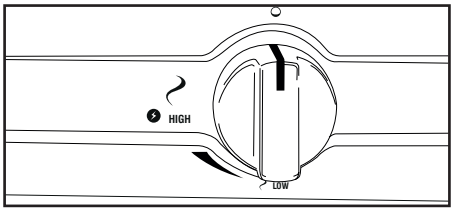
D



ROZPALANIE PALNIKÓW

Przed rozpaleniem palników należy przeprowadzić wszystkie czynności kontrolne i procedury opisane w rozdziale „Postępowanie przed pierwszym użyciem".

- Pokrywa grilla musi być otwarta podczas podpalania palnika(ów).
- Nie należy pochylać się nad grillem podczas podpalania palnika(ów).
- Gałki kontroli grilla muszą znajdować się w pozycji „OFF". Należy powoli odkręcić zawór butli z gazem. Przed otwarciem gałki kontroli palnika należy odczekać ok. 10 sekund, aby gaz się ustabilizował.
- Ważne: jako pierwszy należy zapalać środkowy palnik.
- Po zapaleniu jednego z palników wystarczy przekręcić gałkę kontrolną pozostałych palników do pozycji „HIGH", aby je zapalić.
- Nie wolno zapalać wszystkich palników naraz.



ROZPALANIE PALNIKÓW ZA POMOCĄ ZAPŁONNIKA

Standardowo w zestawie nie ma akumulatora.

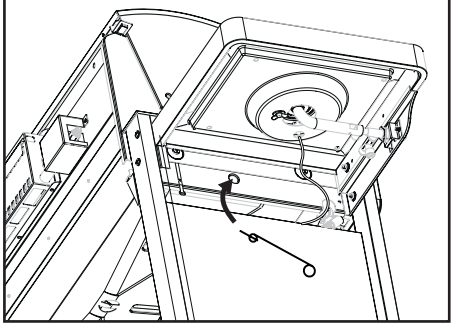
- Otworzyć pokrywę grilla.
- Odkręcić zawór butli z gazem.
- Wciskać zapłonnik, aż będzie słychać iskrzenie.
- Cały czas przytrzymując zapłonnik wcisnąć gałkę kontroli środkowego palnika i przekręcić ją do pozycji „HIGH".
- Jeśli palnik nie zapali się po 3 próbach, należy odłączyć gaz, odczekać 5 minut i spróbować ponownie. Dzięki temu zebrany gaz ulotni się. Spróbować ponownie powtarzając czynności opisane powyżej.
- Jeśli rozpalenie palnika nadal nie będzie możliwe, należy przejść do rozdziału „Rozwiązywanie problemów", aby określić przyczynę i znaleźć rozwiązanie lub użyć zapałki, co opisano poniżej.

ROZPALANIE PALNIKÓW ZA POMOCĄ ZAPAŁEK

Po prawej i lewej stronie, w dolnej części skrzyni na palniki znajduje się mały otwór, który można wykorzystać do rozpalania palników za pomocą zapałek, jeśli zapłonnik elektryczny nie działa. (Rys. G)

- Otworzyć pokrywę grilla.
- Umieścić zapałkę w uchwycie (Rys. G).
- Włożyć zapaloną zapałkę przez otwór, ok. 13 mm od palnika.
- Odkręcić zawór butli z gazem.
- Nacisnąć odpowiednią gałkę kontroli i przekręcić do pozycji „HIGH". Palnik powinien zapalić się w przeciągu 5 sekund. Jeśli tak się nie stanie, należy przekręcić gałkę kontroli do pozycji „OFF" i odczekać 5 minut, aby gaz mógł się ulotnić.
- Powtórzyć etapy 1 – 5. Jeśli rozpalenie palnika nie będzie możliwe po trzech próbach, należy przejść do rozdziału „Rozwiązywanie problemów".

G



ROZPALANIE POZOSTAŁYCH PALNIKÓW

- Po zapaleniu środkowego palnika wystarczy przekręcić gałkę kontroli pozostałych palników do pozycji „HIGH", aby je zapalić.

ROZPALANIE PALNIKA BOCZNEGO ZA POMOCĄ ZAPŁONNIKA

Otworzyć pokrywę palnika bocznego.
Do rozpalania palnika bocznego używa się zapłonnika znajdującego się na panelu sterowania i gałki kontroli znajdującej się na stole bocznym.

- Wciskać zapłonnik, aż słychać iskrzenie.
- Cały czas przytrzymując zapłonnik wcisnąć gałkę kontroli palnika bocznego i przekręcić ją do pozycji „HIGH".
- Powtórzyć kilka razy, jeśli palnik nie rozpali się od razu.
- Jeśli palnik nie rozpali się po 5 sekundach, należy przekręcić gałkę kontroli do pozycji „OFF" i odczekać 5 minut, aby gaz mógł się ulotnić.
- Powtórzyć etapy 1 – 3. Jeśli rozpalenie palnika nadal nie będzie możliwe, należy przejść do rozdziału „Rozwiązywanie problemów" lub użyć zapałki według poniższej instrukcji.

Uwaga:

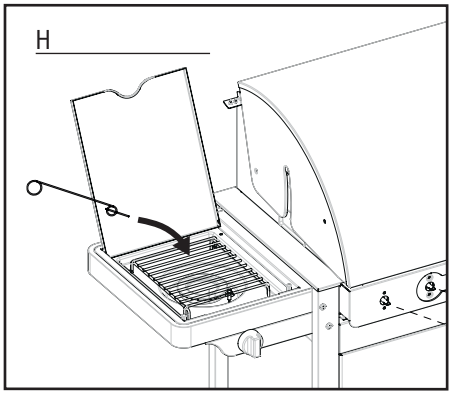
- maksymalne obciążenie palnika bocznego wynosi 9 kg!

- maksymalna średnica naczynia do gotowania wynosi 220 mm

ROZPALANIE PALNIKA BOCZNEGO ZA POMOCĄ ZAPAŁEK

- Umieścić zapałkę w uchwycie.
- Przytrzymać zapaloną zapałkę ok. 13 mm od palnika (Rys. H).
- Wcisnąć gałkę kontroli palnika bocznego i przekręcić do pozycji „HIGH”. Palnik powinien zapalić się w przeciągu 5 sekund. Jeśli tak się nie stanie, należy przekręcić gałkę kontroli do pozycji „OFF” i odczekać 5 minut, aby gaz mógł się ulotnić.
- Powtórzyć etapy 1 – 3. Jeśli rozpalenie palnika nadal nie będzie możliwe, należy przejść do rozdziału „Rozwiązywanie problemów”, aby znaleźć przyczynę i rozwiązanie.

H



ROZPALANIE PALNIKA ROŻNA ZA POMOCĄ ZAPŁONNIKA

Tylko Brahma 5.2
223.9352.000 – 223.9952.000

- Otworzyć pokrywę grilla.
- Wyjąć kratę rozgrzewającą z grilla.
- Odkręcić zawór butli z gazem.
- Wciskać zapłonnik, aż będzie słychać iskrzenie.
- Cały czas przytrzymując zapłonnik wcisnąć gałkę kontroli palnika rożna i przekręcić ją do pozycji „HIGH”.
- Jeśli palnik nie zapali się po 3 próbach, należy odłączyć gaz, odczekać 5 minut i spróbować ponownie. Dzięki temu zebrany gaz ulotni się. Spróbować ponownie powtarzając czynności opisane powyżej.
- Jeśli rozpalenie palnika nadal nie będzie możliwe, należy przejść do rozdziału „Rozwiązywanie problemów”, aby określić przyczynę i znaleźć rozwiązanie lub użyć zapałki, co opisano poniżej.

ROZPALANIE PALNIKA ROŻNA ZA POMOCĄ ZAPAŁEK

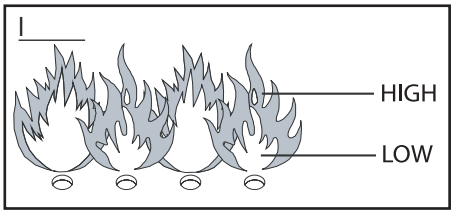
Tylko Brahma 5.2
223.9352.000 – 223.9952.000

- Otworzyć pokrywę grilla.
- Wyjąć kratę rozgrzewającą z grilla.
- Umieścić zapałkę w uchwycie. Przytrzymać palącą się zapałkę po lewej stronie palnika rożna.
- Wcisnąć gałkę kontroli palnika rożna i przekręcić do pozycji „HIGH”. Palnik powinien zapalić się w przeciągu 5 sekund. Jeśli tak się nie stanie, należy przekręcić gałkę kontroli do pozycji „OFF” i odczekać 5 minut, aby gaz mógł się ulotnić.
- Powtórzyć etapy 1 – 5. Jeśli rozpalenie palnika nie będzie możliwe po trzech próbach, należy przejść do rozdziału „Rozwiązywanie problemów”.

KONTROLA WZROKOWA PŁOMIENIA

Jeśli płomienie palników „wyskakują” poza skrzynkę z palnikami, należy natychmiast wyłączyć wszystkie gałki kontroli. Przed ponownym zapaleniem grilla należy odczekać 5 minut, aby gaz mógł się ulotnić. Jeśli problem będzie się powtarzał, należy przeczytać rozdział „Rozwiązywanie problemów”.
Płomienie należy kontrolować po każdym rozpaleniu grilla. (Rys. I) Prawidłowo wyglądający płomień jest niebieski z odrobiną żółtego koloru na górze. Jeśli płomień jest zbyt mały i w większości żółty, należy wyłączyć grill i sprawdzić zwężki Venturiego w poszukiwaniu blokad lub przeczytać rozdział „Rozwiązywanie problemów”.

I



WYŁĄCZANIE GRILLA

- Zakręcić zawór butli z gazem.
- Przekręcić wszystkie gałki kontroli palników do pozycji „OFF”.

Postępowanie zgodnie z powyższymi instrukcjami zagwarantuje, że w systemie nie będzie gazu pod ciśnieniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYCIA ROŻNA

PIERWSZE UŻYCIE GRILLA BRAHMA

Używając grilla gazowego po raz pierwszy zaleca się w pierwszej kolejności pozwolić urządzeniu dotrzeć się poprzez korzystanie z niego przez krótki czas bez umieszczania w nim żywności. Należy w tym celu rozpalić grill. Zamknąć pokrywę i **przez 15 minut utrzymywać temperaturę na poziomie „HIGH”**. Nie otwierać w tym czasie pokrywy. Następnie otworzyć pokrywę i pozwolić urządzeniu działać przez kolejne 5 minut na poziomie „HIGH”. Po przeprowadzeniu tej procedury grill będzie gotowy do użycia.

ROZGRZEWANIE GRILLA

Należy pozwolić, aby grill rozgrzał się przed umieszczeniem na nim żywności. W tym celu zaleca się zamknąć pokrywę i rozgrzewać powierzchnię gotowania przez co najmniej 10 minut na **poziomie „HIGH”**. Jeśli jedzenie ma być przygotowane przy ustawieniu temperatury niższym niż „HIGH” przed umieszczeniem jedzenia w grillu przekręcić gałki kontroli do odpowiedniej pozycji.

CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

Czas przygotowania potraw może się różnić, w zależności od różnych czynników np. gustu, temperatury otoczenia lub wiatru. Dobór odpowiedniego czasu przygotowania potraw wymaga odrobiny wprawy w używaniu urządzenia.

KONTROLA ZAPŁONU PODCZAS GRILLOWANIA

Zapłon w czasie grillowania jest zjawiskiem naturalnym. Jeśli jednak występuje on zbyt często zwiększy tym samym temperaturę grilla do tego stopnia, że zgromadzony tłuszcz zapali się.
Aby zredukować zapłon, należy:

- Usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa przed przystąpieniem do grillowania
- Grillować tłuste mięso na poziomie „LOW”
- Sprawdzić, czy otwór przed odpływem tłuszczu nie jest zablokowany i czy zbiornik na tłuszcz nie jest pełny
- Grillować przy zamkniętej pokrywie, aby odciąć dopływ powietrza i obniżyć poziom temperatury

UWAGA: Zamknięcie pokrywy zagwarantuje bardziej stabilną temperaturę grilla i umożliwi szybsze i oszczędniejsze przygotowywanie posiłków.

Jeśli w czasie grillowania zgaśnie(ą) palnik(i), należy otworzyć pokrywę, wyłączyć palniki i odczekać 5 minut przed ponownym rozpaleniem, aby gaz ulotnił się.

JAK ZABEZPIECZYĆ JEDZENIE PRZED PRZYWIERANIEM DO RUSZTU

- Przed umieszczeniem jedzenia na ruszcie natrzeć je delikatnie olejem
- Lub natrzeć ruszt olejem spożywczym, aby jedzenie nie przywierało
- Nie przewracać zbyt wcześnie jedzenia umieszczonego na ruszcie.

UŻYWANIE ROŻNA

Tylko Brahma 5.2
223.9352.000 – 223.9952.000

- Rożen zasilany jest za pomocą baterii (baterie nie znajdują się w zestawie)
- Nieużywany silnik należy przechowywać w suchym miejscu
- Rożna należy używać tylko na zewnątrz
- Dzieci nie mogą używać rożna

OSTRZEŻENIE:

- Nie pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru, zwłaszcza w obecności dzieci i zwierząt domowych. Regularnie sprawdzać, czy wszystkie części grilla działają poprawnie.
- Dostępne części (pokrywa, zbiornik na tłuszcz, tacki Aromaz® itp.) mogą się bardzo nagrzewać. Zastosować odpowiednią ochronę przed ich dotykaniem. Upewnić się, że małe dzieci nie mają dostępu do grilla.
- Nie przemieszczać rozpalonego grilla
- Nie używać węgla drzewnego, drewna i brykietu
- Nie używać pumeksu i brykietu ceramicznego

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

W celu przedłużenia trwałości urządzenia należy je dokładnie oczyścić po każdym użyciu.

CZYSZCZENIE MISY

W celu ułatwienia czyszczenia urządzenia firma Barbecook® opracowała technologię LEAF. Jest to specjalna jednorazowa folia, umieszczana w misie pod palnikami. LEAF wyłapuje wszystkie zanieczyszczenia i tłuszcz. Po ostygnięciu urządzenia LEAF można łatwo wyjąć z misy, a czyszczenie urządzenia trwa tylko chwilę.

Zarejestruj urządzenie na stronie www.barbecook.com/registration , aby sprawdzić, który typ folii LEAF pasuje do Twojego urządzenia.

WYPALANIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA

Po użyciu można pozostawić nagrzane urządzenie (wszystkie palniki ustawione w położeniu HIGH) opróżnione z jedzenia i z zamkniętą pokrywą na 10 minut. To spowoduje wypalenie większości resztek i ułatwi czyszczenie urządzenia. Pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
Następnie można usunąć wypalone pozostałości delikatną szczoteczką i umyć.

KRATOWNICA I PŁYTA GRILLOWA

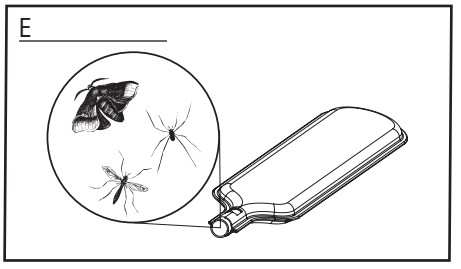
Po każdym użyciu pozostawić grill do wystygnięcia i przetrzeć kratownice delikatną szczoteczką, Można je także umyć środkiem uniwersalnym „Barbecook® all cleaner", delikatnym środkiem myjącym lub wodorowęglanem sodu. Nie stosować środków do mycia piekarników.

Aby przedłużyć trwałość urządzenia, należy wykonać wszystkie wymienione niżej czynności, najlepiej na początku sezonu gilowego.

PALNIKI I ZWĘŻKI VENTURIEGO

WAŻNE
Zagrożenia naturalne — pająki i owady: bardzo małe owady mogą upleść sieć lub założyć gniazdo w złączkach Venturiego palników gazowych (il. E):

E



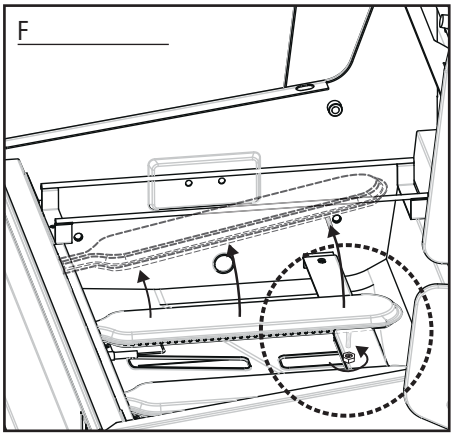
Może to częściowo lub kompletnie zablokować dopływ gazu. Oznaką zatkania zwężki jest dymiący, żółty płomień lub trudności albo niemożność zapalenia palnika. Może to spowodować zapalenie się gazu w zwężce Venturiego i poważne uszkodzenie urządzenia. W takim wypadku należy natychmiast zakręcić butlę z gazem.

Czyszczenie zwężek Venturiego/palników

Palniki i zwężki Venturiego należy demontować i czyścić co najmniej dwa razy w roku.

- Zdemontować palniki w sposób pokazany na il. F.
- Przeczyścić dokładnie zwężki Venturiego. Wszystkie zatkane otwory przeczyścić przyrządem do czyszczenia rur lub szczotką (np. rozgiętym spinaczem).
- Wymienić palnik zgodnie z instrukcjami (il. F). Po czyszczeniu założyć zwężki prawidłowo na zaworach gazowych.
- Pęknięty, dziurawy lub w inny sposób uszkodzony palnik należy wymienić.

F



Uwaga: gwarancja nie obejmuje zniszczenia urządzenia z powodu częściowego lub całkowitego zatkania zwężek Venturiego w palniku; jest to traktowane jako niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

Specjalne środki ostrożności przy postępowaniu z częściami emaliowanymi

(niestosowanie się do tych zaleceń powoduje unieważnienie gwarancji).

- Emalię mogą uszkodzić przedmioty metalowe lub ostre.
- Nie wolno wylewać zimnych płynów na rozgrzaną misę. Może spowodować to uszkodzenie powłoki emaliowanej.
- Nie wolno uderzać urządzeniem o twarde powierzchnie. Może spowodować to uszkodzenie powłoki emaliowanej.
- W tych modelach czasami zdarza się, że zewnętrzne krawędzie emaliowanej powierzchni nie są dokładnie pokryte powłoką. Nie jest to wada produkcyjna i nie jest objęta reklamacją gwarancyjną.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia emalii śrubami należy podczas montażu zastosować podkładki tkaninowe.

Specjalne środki ostrożności przy postępowaniu z częściami ze stali nierdzewnej

(niestosowanie się do tych zaleceń powoduje unieważnienie gwarancji).
Części ze stali nierdzewnej lub chromowanych nie powinno czyścić się silnie działającymi środkami ściernymi lub myjkami metalowymi. Należy stosować łagodne środki i pozostawić je na urządzeniu, tak by mogły zadziałać. Te części należy czyścić miękką gąbką lub szmatką. Dokładnie

spłukać i wytrzeć do sucha przed użyciem urządzenia.

Nie stosować środków zawierających chlor, sól lub myjek żelaznych, gdyż mogą powodować rdzewienie elementów ze stali nierdzewnej. Otoczenie, w którym pracuje urządzenie może mieć niekorzystny wpływ na jego trwałość. Niezalecane jest jego używanie na terenach nadmorskich, w pobliżu linii kolejowych lub basenów.

Więcej informacji na stronie www.barbecook.com w zakładce „Serwis".

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Wyłączyć gaz z butli, gdy urządzenie nie jest używane. Urządzenie i butlę z gazem należy przechowywać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Jeśli butla z gazem jest podłączona, nie przechowywać w garażu, szopie lub innych pomieszczeniach zamkniętych, w pobliżu źródeł ognia lub ciepła.
Zabezpieczyć urządzenie pokrywą Barbecook i przechowywać pod dachem lub w suchym miejscu.

Urządzenie można przechowywać w domu, pod warunkiem odłączenia butli z gazem i przechowywania jej na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu.

Jeśli urządzenie nie będzie dłuższy czas używane, np. w zimie, należy je odpowiednio przechować. Wskazówki:
• Oczyścić palniki i lekko przetrzeć je olejem spożywczym. Zawinąć je w papier.
• Oczyścić kratownice i lekko przetrzeć je olejem spożywczym. Zawinąć w papier i przechowywać w pomieszczeniach.

W ŻADNYM WYPADKU NIE WOLNO przechowywać butli gazowych w pomieszczeniach.

GWARANCJA

Urządzenie marki Barbecook® posiada dwuletnią gwarancję na wszystkie wady produkcyjne. Gwarancja obowiązuje od daty zakupu, pod warunkiem użytkowania urządzenia zgodnie z instrukcją.

Aby skorzystać z gwarancji, należy przedstawić dowód zakupu oraz numer seryjny urządzenia podany na:
- tabliczce po wewnętrznej stronie drzwiczek urządzenia.
- w instrukcji
- na opakowaniu

Numer seryjny to litera „G" i 15 cyfr.

Urządzenie Barbecook® nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Zużycie i otarcia, rdzewienie, odkształcenie i odbarwienie części narażonych na bezpośredni kontakt z ogniem i gorącem jest normalne i nie jest traktowane jako wada produkcyjna, ale oczywisty skutek użytkowania urządzenia. Także palniki i inne części mogą z czasem rdzewieć, więc ich wymiana stanowi normalny element eksploatacji urządzenia.

Gwarancja obejmuje naprawę i wymianę części, które w normalnym użytkowaniu wykazują wady.

Gwarancja nie obejmuje usterek w wyniku nieprawidłowego montażu, użytkowania, modyfikacji urządzenia, jego demontażu, normalnego zużycia lub niewłaściwej konserwacji.

Zarejestruj swoje urządzenie

Dziękujemy za zakup urządzenia Barbecook®. Mamy nadzieję, że sprawi Państwu wiele radości. Warto zarejestrować urządzenie, aby skorzystać z naszego serwisu i zapewnić optymalne przetwarzanie reklamacji gwarancyjnych. Rejestracja pozwoli też na bieżące śledzenie innowacji, nowych produktów i akcesoriów oraz umożliwia dostęp do bazy pysznych przepisów.

Firma Barbecook® szanuje przechowywane dane. Zobowiązuje się do niesprzedawania, nieudostępniania oraz nieprzekazywania ich stronom trzecim.

Odwiedź stronę www.barbecook.com/registration, wybierz swój kraj, język i zarejestruj już dziś swoje urządzenie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW		
Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można rozpalić palnika (zapłonnikiem lub zapałką)	• Zablokowane zwężki Venturiego	• Przeczyścić zwężki Venturiego
Zbyt niska temperatura	• Zawór butli z gazem nie jest odkręcony • Zwężki Venturiego nie są umieszczone nad zaworami wydechowymi • Zablokowane wyloty palników • Butla jest pusta lub prawie pusta • Regulator nie jest poprawnie zamocowany do butli	• Odkręcić zawór butli z gazem • Ponownie zamocować zwężki Venturiego • Przeczyścić otwory lub założyć nowy palnik • Nowa butla • Zacisnąć złączkę regulatora • Odłączyć przewód
Żółty płomień	• Zwężki Venturiego są częściowo zablokowane • Sól w palniku • Ten zespół jest podłączony do źródła butanu.	• Przeczyścić zwężki Venturiego • Przeczyścić palnik • Podłącz go do źródła propanu za pomocą odpowiedniego reduktora.
Płomienie „wyskakują” poza skrzynię palnika	• Wiatr • Butla prawie pusta • Dno misy palnika jest brudne.	• Odwrócić grill tyłem do wiatru • Wymienić lub napełnić butlę • Oczyścić misę na węgiel.
Zbyt wysoka temperatura i zapłony	• Zbyt tłuste jedzenie • Zablokowany odpływ tłuszczu • System gotowania nie jest rozmieszczony poprawnie	• Odciąć zbędny tłuszcz lub zredukować temperaturę • Oczyścić spodnią część skrzynki palnika i palnik • Poprawnie rozmieścić elementy systemu gotowania
Płomienie za panelem sterowania	• Zablokowane zwężki Venturiego	• Natychmiast odłączyć gaz, poczekać aż grill ostygnie i przeczyścić zwężki Venturiego
Regulator wydaje brzęczący odgłos	• Sytuacja tymczasowa powodowana przez wysoką temperaturę zewnętrzną lub pełną butlę	• Nie jest to usterka lub niebezpieczeństwo
Niepełny płomień	• Zatkany, dziurawy lub przerdzewiały palnik	• Przeczyścić lub wymienić palnik

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z ZAPŁONEM ELEKTRYCZNYM		
Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Brak iskier po wciśnięciu zapłonu; brak odgłosu	• Bateria nie jest zainstalowana poprawnie • Wyładowany akumulator lub brak akumulatora • Przycisk zapłonu nie jest zainstalowany poprawnie • Wadliwy generator iskier	• Zainstalować baterię (upewnić się, że znaki “+” i “-” są ustawione poprawnie, “+” na górze, a “-” na dole) • Zainstalować nową baterię AA • Odkręcić przycisk i zamocować ponownie • Wymienić generator iskier
Brak iskier po wciśnięciu zapłonu; jest odgłos	• Wada uziemienia • Palnik i elektroda umieszczone zbyt daleko od siebie	• Rozłączyć i ponownie połączyć wszystkie połączenia z generatorem iskier i elektrodami • Zbliżyć elektrodę do palnika, przyginając ją lekko
Widać iskry, ale nie ze wszystkich elektrod i/lub o niewystarczającej mocy	• Wada uziemienia • Iskry pojawiają się poza palnikiem(ami) • Niski poziom baterii • Wilgotne elektrody • Popękane lub uszkodzone elektrody, „iskry widoczne”	• Rozłączyć i ponownie połączyć wszystkie połączenia z generatorem iskier i elektrodami • Jeśli widać iskry niepochodzące z palnika(ów), może to wskazywać na uszkodzenie okablowanie. Wymienić okablowanie • Zainstalować nową baterię AA • Usunąć zanieczyszczenia chusteczkami papierowymi • Usunąć pęknięte lub uszkodzone elektrody

SYSTEM AROMAZ®

Pod kratką Brahmy znajdują się dwa spodki, które możesz napełnić swoją ulubioną przyprawą do grilla (winem, piwem, porto, ziołami lub trocinami do wędzenia z wodą itp.).
System Aromaz® umożliwia przygotowanie najbardziej soczystych i aromatycznych potraw, jakie kiedykolwiek pieczono na grillu gazowym.

barbecook® and Aromaz® are registered trade marks of

SAEY Home & Garden N.V. Industrielaan 4 / B-8501 Heule (Kortrijk) Belgium

www.barbecook.com

BBC120719_A